



CANTINE LAVORATA

Italia



Cirò Rosato

Denominazione

Denominazione di Origine Controllata

Varietà delle uve

100% Gaglioppo

Vigneti

Entroterra nord-orientale della Calabria, località Cirò Marina

Suolo

Argilloso

Vendemmia

Periodo compreso da fine settembre a metà ottobre.
La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano

Vinificazione

Vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

Conservazione in contenitori in acciaio inox

Dati analitici all'imbottigliamento

Dopo la microfiltrazione viene imbottigliato in ambiente isobarico

Grado alcolico

12,5%

Acidità totale

6 g/l

Degustazione e analisi sensoriale

Analisi visiva: colore rosa tenue, limpido, abbastanza consistente

Analisi olfattiva: intenso, abbastanza complesso e fine. Offre un bouquet floreale con rose rosa e violetta di montagna, unito a delicati sentori fruttati di fragoline di bosco.

Analisi gusto-olfattiva: secco, abbastanza caldo e morbido; fresco e abbastanza sapido; corpo abbastanza pieno ed equilibrato.

Sviluppo: abbastanza intenso e persistente, di qualità fine, armonico, tipico.

Temperatura di servizio: 11 °C