

ROSETO

Rosè



Varietà: Gaglioppo 50 %, Calabrese 50% -

Vigneto: giacitura in leggera pendenza con esposizione a sud. Il sistema di allevamento è il Gouyot con una densità di circa 5.000 piante per ettaro su terreni sabbiosi- argillosi. La resa è di circa 90 quintali per ettaro.

Vendemmia: La raccolta dell'uva avviene manualmente nella prima decade di settembre.

Vinificazione: all'accurata selezione delle uve segue la pressatura soffice, senza diraspigiatura. Allo scopo di consentire un ottimale decorso fermentativo, si procede con la pulizia del mosto e la successiva fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: finita la fermentazione alcolica, si effettuano i travasi ed il vino completa la sua evoluzione in serbatoi di acciaio inox. Prima di essere commercializzato rimane in bottiglia per almeno due mesi.

Il Vino: il colore è rosa intenso. Al naso evidenzia delicate note di frutta con evidente presenza di ciliegia. Dal gusto intenso, fresco e armonico con una piacevole persistenza aromatica.

Abbinamenti gastronomici: antipasti di mare, pesce in umido, paste con sughi delicati, salumi e formaggi leggeri. La temperatura di servizio ideale è tra 10° e 12° C.

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.