

Gran Cuvèe Millesimato

GAGLIOPPO

Rosato - Metodo Classico - 2017



Uve	100% Gaglioppo
Zona di produzione	Cirò (KR)
Superficie del vigneto	2Ha
Altitudine del vigneto	150 m s.l.m.
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	5000 ceppi per ettaro
Produzione per Ha	70 Q.li
Resa uva in vino	50%
Epoca vendemmia	I Decade di Agosto
Sistema di vinificazione	Metodo Classico
Fermentazione Alcolica	In Bottiglia
Fermentazione Malolattica	Non svolta
Affinamento	24 mesi in bottiglia con rifermentazione
Grado Alcolico	12,0 - 12,5% Vol.
Acidità totale	6,50 - 7,50 g/l
pH	3,10 - 3,20
Estratto secco	18 - 22 g/l
Residuo zuccherino	5 - 6 g/l
Descrizione Organolettica	<i>Colore:</i> Rosa Tenue <i>Odore:</i> Profumi che ricordano la crosta del pane <i>Sapore:</i> Fresco morbido risaltato dalle bollicine, piacevole dolcezza sorretta da una buona acidità
Abbinamenti consigliati	Dà il meglio di sé con aperitivi ed a tutto pasto sia di carne che di pesce
Packing	Bottiglia: Vetro scuro tipo "Collio Pesante" Sigillo: Capsula Termoretraibile
Formati	750 ml - 1,5 L - 3,0 L



iGreco

Via Magenta, 33 - 87062 Cariati (Cs)
Tel. +39 0983 969441 - Fax +39 0983 96020
info@igreco.it - www.igreco.eu



iGreco
il senso della Calabria