

Il Rosato

ROSATO

IGP CALABRIA



Uve	100% Gaglioppo
Zona di produzione	Cirò (KR)
Superficie del vigneto	20Ha
Altitudine del vigneto	100 m s.l.m.
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	5000 ceppi per ettaro
Produzione per Ha	80 Q.li
Resa uva in vino	65%
Epoca vendemmia	Settembre
Sistema di vinificazione	Macerazione a freddo sulle bucce per 12 ore
Fermentazione Alcolica	In acciaio inox a 13-15°C
Fermentazione Malolattica	Non svolta
Affinamento	In bottiglia
Grado Alcolico	12,5 - 13,5 % Vol.
Acidità totale	5,5 - 6,5 g/l
pH	3,3 - 3,4
Estratto secco	22 - 25 g/l
Residuo zuccherino	2 - 5 g/l
Descrizione Organolettica	<i>Colore:</i> Rosa leggermente mattonato <i>Odore:</i> Aromi di rosa e fragolina e melograno <i>Sapore:</i> Fresco morbido, con spiccata sapidità, tannini gradevoli
Abbinamenti consigliati	Dà il meglio di sé con antipasti e spiedini a base di pesce e crostacei
Packing	Bottiglia: Vetro trasparente tipo "Bordolese" Sigillo: Capsula Termoretraibile
Formati	750 ml



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