

VINZ

CALABRIA IGP ROSATO



Tipo: Rosato

Classificazione: Identificazione Geografica Protetta

Altitudine: In collina a circa a 150 M slm

Terreno: Mediamente argilloso e calcareo

Vitigno: Gaglioppo e Nerello Calabrese

Sistema di allevamento: Cordone orizzontale speronato e alberello esposizione a Sud-Est

Densità d'impianto: 4500/5000 piante/ha

Resa per ettaro: 80/85 quintali

Metodi di difesa: Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Epoca di vendemmia: Metà di settembre, prima decade di ottobre

Modalità di raccolta: Manuale

Vinificazione: Macerazione pellicolare per 12 ore a temperatura

di 8-10 °C, con successiva estrazione del mosto fiore e decantazione statica a

freddo, con avio della fermentazione a

temperatura controllata fino al completamento della stessa

Affinamento: A termine della fermentazione il vino viene tenuto sui lieviti per circa 3

mesi con successivo affinamento in acciaio,

fino all'imbottigliamento. L'imbottigliato viene normalmente stoccato per circa 20 giorni prima

dell'immissione sul mercato

NOTE SENSORIALI:

Colore: Cerasuolo brillante

Profumo: Fresco dalle delicate note fruttate

Gusto: Le spiccate caratteristiche varietali si fondono con la pienezza rendendolo morbido ed elegante. La sua briosità è percepibile al palato

Abbinamenti: Abbinabile alle diverse pietanze: dagli antipasti, alle carni, al pesce e ai formaggi

Temperatura di servizio: 13-15°

Gradazione Alcolica: 12,5°