



Ciro'Rosato Doc

Rosemanno

Gaglioppo 100%



LA VITICOLTURA

Vitigno: Gaglioppo

Vigna: loc.tà Russomanno

Suolo: medio impasto

Altitude: 0-200 m slm

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Produzione per ettaro: 70 q

Trattamenti : solo zolfo e rame


Vendemmia: Settembre


L'ENOLOGIA

Vinificazione: portiamo le uve in cantina e subito li pressiamo in maniera soffice. Separiamo il mosto dalle bucce dopo alcune ore di macerazione e lo trasferiamo nei serbatoi di acciaio, dove fermenta ad una temperatura di 15 – 18 gradi.

Affinamento: facciamo affinare il vino in acciaio per 4-5 mesi, lo lasciamo sulle fecce nobili per aumentare la sua complessità aromatica e pienezza al palato. Dopo la stabilizzazione viene imbottigliato prima dell'estate

www.vinidellaquila.it

 Dell'Aquila vini Ciro'

 Azienda_vinidellaquila