



Rosato Igt Calabria

Terre Dell'Olimpo

Gaglioppo 100%



Agricoltura biologica

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 : Zolfo e rame

Vendemmia: Settembre

L'ENOLOGIA

Vinificazione: Le uve arrivano in cantina e subito diraspate e rimangono a contatto con le bucce per poche ore; poi sottoposte a pressatura soffice. Separiamo il mosto dalle bucce che viene trasferito in serbatoi di acciaio, dove fermenta ad una temperatura di 15 – 18 gradi.

Affinamento: Il vino affina in acciaio per 4-5 mesi, lasciato 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