

SEMIRUS

Gaglioppo **Rosato IGP Calabria**

Tenuta di coltivazione: Cantorato

Tipologia terreno: Argilloso Calcareo

Altitudine: 70 – 100 m. slm

Esposizione: Est

Coltivazione: Agricoltura Integrata Certificata

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione per ceppo: 1.5kg

Epoca di raccolta: prima decade di Ottobre

Raccolta: manuale con selezione delle uve alle prime ore della giornata Vinificazione: nel pieno rispetto delle uve, protezione dall'ossigeno, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio 4 mesi sulle fecce nobili e 1 mese di riposo in bottiglia Colore: rosa petalo caratteristico del Gaglioppo

Olfatto: inteso, frutti mediterranei, pesca, fragola, melone, rosa canina Gusto: morbido, avvolgente intensamente fruttato.

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 12 – 14°C

Abbinamenti suggeriti: Piatti tipici mediterranei, taglieri di salumi, aperitivi.

