## CIRÒ Denominazione di Origine Controllata ROSATO

Vitigno: Gaglioppo.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone,

in Cirò Marina località "Timpa Bianca".

Terreno: argilla bianca.

Altimetria: da 50 a 100 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600

piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: diraspopigiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60%

sull'uva, segue fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: in acciaio.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: rosa salmone con riflessi di ciliegia.

**Profumo:** delicato, floreale con sentori di fiori e spezie.

**Sapore:** morbido e armonico. **Grado alcolico:** 13% in vol.

Abbinamento gastronomico: si accompagna bene con piatti a base di

pesce, carni bianche e formaggi cremosi, ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Vine: Gaglioppo.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, in Cirò

Marina "Timpa Bianca" resort.

Soil: white clay.

Altimetry: from 50 to 100 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants

per hectare.

**Climate:** Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers. **Vinification:** destalking pressing, soft pressing, yield in must flower 60% on the grapes, followed by a fermentation at a controlled temperature.

**Ripening:** in stainless steel.

**Refining:** in bottles at a controlled temperature.

Colour: salmon pink with cherry tints.

**Scent:** delicate, floral with flowers and spices scents.

Flavour: soft and harmonic. Alcoholic degree: 13% vol.

Gastronomic coupling: it goes well with dishes based on fish, white meat

and creamy cheeses, ideal as aperitif.

Service temperature: 8-10 °C.



