

PUNTALICE



DOP - CIRÒ ROSATO DOP - CIRÒ ROSE'

Ottenuto da uve Gaglioppo nei nostri vigneti in Cirò. La raccolta e la selezione manuale seguite da un'attenta vinificazione ne fanno un vino di pregio. Colore rosa "petalo", profumo intenso e floreale, gusto pieno, caldo, morbido e persistente. Servire ad una temperatura di 12-14 °C con primi piatti leggeri, a base di pesce e carni bianche. Conservare in un luogo fresco per non modificare il bouquet.

Made from Gaglioppo grapes grown in our vineyards in Cirò. The collection and the manual selection followed by an accurate vinification make it a prestigious wine. "Rose petal pink colour", intense and floral bouquet, full flavour, soft and persistent. Serve at a temperature of 12-14 °C with light dishes especially fish and white meats. Keep in a cool place to not change the bouquet.





PUNTALICE

AREA DI PRODUZIONE	Cirò (Kr), Località "Monaco" e "Corfu Vecchiu".
VARIETA' DELLE UVE	Gaglioppo 100%, allevamento a spalliera con cordone speronato, sesto di impianto 2,20 mt x 0,85 mt, terreno argilloso - calcareo, 5000 ceppi circa per ettaro con resa in uva di 85 q.li.
VINIFICAZIONE	Epoca di raccolta: ultima settimana di settembre. Vinificazione con breve macerazione delle bucce, pressatura soffice e pulizia del mosto con fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
AFFINAMENTO	In acciaio con permanenza sulle fecce fini, affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.
DATI ANALITICI	Alcool 13% vol. - Estratto secco 24 gr/lit - Acidità totale 5,70 gr/lit - SO2 totale 125mg/lit - Ph 3.40.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosa "petalo", profumo intenso e floreale, un gusto pieno, morbido e persistente.
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI	Si abbina egregiamente agli antipasti freddi, ai primi piatti leggeri a base di pesce e carni bianche. Servire ad una temperatura di 12-14 °C.
AREA OF PRODUCTION	Cirò (Kr), Districts "Monaco" and "Corfu Vecchiu".
VARIETY OF GRAPES	Gaglioppo 100%, breeding to espalier single cord spurred, rendered to sixth implantation of 2,20 mt x 0,85 mt, medium mixture clayey-calcareous land, 5000 stubs for hectare with a grape yield of 85 quintals.
VINIFICATION	Time of harvest: last week of September. Vinification with short maceration of the grapes, soft pressing and cleaning of the must with fermentation in steel containers at controlled temperature.
REFINEMENT	In steel containers, ageing on delicate sediments, bottle aging before being put on the market.
ANALYTICAL DATA	Alcohol 13% vol. - Dry extract 24 gr/lit - Total Acidity 5,70 gr/lit - Total SO2 125 mg/lit - Ph 3.40.
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	"Rose petal pink colour", intense and floral bouquet, full flavour, soft and persistent.
GASTRONOMY COMBINATIONS	It goes very well with light dishes especially fish and white meats. Serve at a temperature of 12-14 °C.