



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 : Zolfo e rame

Vendemmia: Settembre

L'ENOLOGIA

Vinification: Le uve arrivano in cantina e subito sottoposti 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