



Rosèmanno

Classificazione

Cirò Rosato Doc

Uvaggio

100% Gaglioppo

Vinificazione

Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice viene raffreddato ad una temperatura di 10°C per circa 24-48 ore in modo da favorire una naturale decantazione per poi essere travasato in serbatoi di acciaio inox dove svolge la fermentazione alcolica ad una temperatura di 16°-18°C. Affinamento sulle fecce fini e batonage. In Primavera viene imbottigliato.

Dati storici

La Tenuta Russomanno, proprietà di famiglia, è localizzata nel comune di Cirò Superiore. Si estende per più di cinque ettari coltivati a vigneti di agricoltura biologica e vi fanno da cornice filari di uliveti e un agrumeto. E' un terreno pianeggiante di natura sabbiosa e medio impasto. Si posizionano ad una altezza di circa 200 mt sul l.m. Qui il gaglioppo viene coltivato con sistema di allevamento a cordone speronato, in un microclima temperato che gode dei benefici effetti sia delle correnti marine che collinari.

Note degustative

Alla vista si presenta con un colore rosa acceso . L'aroma è ricco e complesso, con note fruttate e floreali. Al palato è sapido, ampio e vivo e una buona persistenza gustativa.

