



gli Identitari

▲▲▲

Cirò Rosato

Denominazione / Cirò Rosato DOC

Terreno / Medio impasto

Uve / Gaglioppo 100%

Epoca di vendemmia / Ultima decade di agosto

Raccolta / A mano

Vinificazione / Diraspatura e breve sosta delle bucce sul mosto, successiva separazione e fermentazione del mosto in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Affinamento / Serbatoi di acciaio

Grado alcolico / 13% Vol

Abbinamenti / Straordinario aperitivo, si adatta a tutti i piatti di pesce e carne non strutturati e leggeri

Temperatura di servizio / 10-12° C

Formato bottiglia / 75 cl

enotria
▲▲▲