

# Malena Cirò rosato

Denominazione di origine controllata



Zona di produzione:	Pian della Corte
Uve:	Gaglioppo 100%
Resa per ettaro:	90 q.li
Altitudine:	200 m slm
Anno di impianto:	2003
Densità impianto:	5000 piante per ettaro
Sistema di allevamento:	Spalliera
Vinificazione:	A fine Settembre, i grappoli vengono rigorosamente raccolti e selezionati a mano. Le uve pigiate dopo 2 ore di macerazione sulle bucce, vengono pressate sofficemente. Il mosto limpido ottenuto dalla decantazione statica viene termocondizionato in serbatoi di acciaio inox da 100 hl .
Gradazione alcolica:	13,5
Capacità di invecchiamento:	2 anni
Colore	Rosso rubino
Note olfattive e gustative:	Rosato tendente al violaceo. Gusto e olfatto offrono un bouquet ampio ricco di frutta fresca, ciliegie, fragola. In bocca ben equilibrato fresco e persistente.