



GALLICE

ROSATO IGP Calabria

Provenienza

Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Bisignano (CS)

Uve

70% Magliocco Dolce, 30% Merlot

Terreno e vigneto

Terreno fertile di tipo argilloso dal caratteristico colore "rossastro" per la presenza di abbondante apporto di ferro. Il vigneto presenta 4500 ceppi per ettaro. La conformazione del suolo, l'ottima esposizione, il clima mite sono ideali per la produzione del vitigno autoctono Magliocco Dolce e l'internazionale Merlot.

Vinificazione

Le uve selezionate in vigneto vengono raccolte a mano la prima metà di Settembre. Vinificazione e affinamento interamente svolti in tini d'acciaio con un contatto delle bucce con il mosto di circa 12 ore.

Note di degustazione

Colore rosa chiaretto. Profumo intenso e persistente, con sentori di ciliegia bianca, rosa canina, caramella al lampone. Al sorso sapido e fruttato. Temperatura di degustazione 10-12 °C

Dati tecnici

Uve	70% Magliocco Dolce 30% Merlot
Zona di produzione	Bisignano
Superficie vigneto	7 Ha
Altitudine vigneto	550/600 metri s.l.m.
Tipologia terreno	Tendenzialmente argilloso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità dei ceppi	4500 per Ha
Produzione per ettaro	40 Q.li
Epoca della vendemmia	Metà settembre
Vinificazione	In acciaio da salasso dei rossi
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Alcool svolto	13,50%

