



CATALDO CALABRETTA
VITICOLTORE

CIRÒ ROSÉ

ROSÉ

Denominazione di Origine Controllata

Vino rose' ottenuto da uve Gaglioppo, provenienti da vigneti collinari allevati ad alberello su terreno argilloso-calcareo, con resa per ettaro di 70 q.li di uva. Le uve sono state vendemmiate a mano in cassetta nella seconda decade di settembre, il vino e' ottenuto in parte dal mosto-fiore delle uve diraspate, ed in parte da una breve macerazione di 4 ore e successivo affinamento di sei mesi sulle fecce fini in vasca di acciaio.



Vitigno: Gaglioppo

Forma di allevamento: alberello

Eta' del vigneto: 5 anni

Suolo: argilloso-calcareo

Densita' d'impianto: 5.500 ceppi\ha

Produzione per ceppo: 1,5 kg (kg\pianta)

Produzione per ettaro: 70 circa (q\ha)

Modalita di vendemmia: manuale in cassetta

Fermentazione: spontanea con lieviti indigeni

Affinamento: acciaio 6 mesi, battonage sui lieviti