

# ZERO ROSATO

## CALABRIA IGT ROSATO



**Regione:** Calabria

**Denominazione:** CALABRIA IGT (Indicazione Geografica Tipica)

**Tipologia:** Rosato, Vino senza solfiti aggiunti

**Vitigno:** Gaglioppo

**Comune di produzione:** Cirò (Crotone)

**Zona di produzione:** Località Brigante

**Altimetria:** 365 metri s.l.m.

**Età media vigneti:** 20 anni

**Numero bottiglie:** 3.000

**Tipologia del terreno:** argille e marne di medio impasto

**Sistema di allevamento:** contropalliera (5000 ceppi/ha); potatura, cordone speronato

**Produzione per ettaro:** 80 q.li/ha

**Sistema di coltivazione:** biologico

**Epoca di raccolta:** seconda decade di ottobre

**Vendemmia:** raccolta manuale in cassette

**Vinificazione:** pressatura soffice e illimpidimento statico, fermentazione a temperatura controllata (16°-18°). Imbottigliamento senza inoculo di lieviti selezionati, senza filtrazioni e senza solfiti aggiunti.

**Periodo di maturazione:** 3 mesi in contenitori d'acciaio

**Affinamento:** 2 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Capacità invecchiamento:** 2 anni

**Region:** Calabria, Italy

**Origin Denomination:** CALABRIA IGT (PGI, Protected Geographical Indication)

**Wine Typology:** Rosè, No add sulphites

**Grape Variety:** Gaglioppo

**Production Area:** Cirò (Crotone), Località Brigante

**Vineyards Altitude:** 365 mt a.s.l.

**Vineyards Age:** 20 years

**Bottles Produced:** 3.000

**Soil Composition:** clay and marl terrain of medium textured

**Training System:** cordon spur pruning (5000 vines/ha)

**Hectare Yield:** 80 quintals/ha

**Pest Management:** organic

**Time of Harvest:** second ten days of October

**Grape Harvest:** manual harvest in the crates

**Wine-making:** in white, soft pressing, cold and static clarification, controlled temperature fermentation (16°-18°C). Bottling without inoculation of selected yeasts, filtration and added sulphites

**Refining:** 3 months in steel tank, 2 months in bottle

**Alcohol Content:** 13,5% by Vol.

**Aging Capacity:** 2 years

### Analisi sensoriale - Tasting Notes:

Vino di colore rosato tenue. All'olfatto si presenta con profumi floreali, sentori di frutta fresca e note di pesca appassita e di pero selvatico. Al palato ottima acidità e persistenti sensazioni fresche. Piacevole e intenso finale fruttato.

Rosé wine with a dull color. Nose it shows floral aromas with hints of fresh fruit and notes of dried peach and wild pear. On the palate excellent shoulder acidity and persistent fresh sensations. Pleasant and intense fruity finish.