



Feudo Gagliardi
Stincuso



Locride IGP - rosato 2013

Vino ottenuto da uve coltivate con metodo biologico nel territorio della Locride

Scheda tecnica

Area di produzione: Agro di Caulonia, località Feudo Gagliardi-Stincuso Vitigni: Gaglioppo 100%.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Anno di prima produzione: 2013

Resa per ettaro: 50 q.li (1 Kg di uva per pianta)

Esposizione: Nord-est

Altitudine: 200 mt s.l.m.

Tipologia di terreno: Colline di origine calcareo-argillosa

Sistema di allevamento: Controspalliera

Sistema di potatura: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5.000 piante /Ha

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre

Vinificazione: Diraspapigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce in acciaio per 2 giorni, svinatura e pressatura soffice

Temperatura di fermentazione: 25°C circa

Affinamento: In acciaio per 6 mesi ed in bottiglia per 4 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rosato chiaretto con venature ramate, fruttato, fresco. Buona freschezza gustativa, morbido

Abbinamenti gastronomici: Come aperitivo, accompagnato a piatti a base di carne e di pesce.

Temperatura di servizio: 12/14°C