



vigneti
FERRARO



Almerina

CIRÒ DOC ROSATO



Questo vino rosato da uve gaglioppo in purezza nasce in un vigneto affacciato sulla spiaggia in località Almeria nel comune di Cirò Marina. I filari vengono sferzati dal vento e inebriati dalla salsedine. La sapidità e freschezza di questo rosato raccontano il luogo dove nasce.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE Il nome "Almerina" prende origine dall'unione dell'omonima località Almeria nel Comune di Cirò Marina situata di fronte alla spiaggia e la sabbia del mare in dialetto chiamata "Rina".

GEOLOCALIZZAZIONE



https://maps.app.goo.gl/x8THhsZBU3ycQUHA9?g_st=iw

TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilloso, sabbioso
VITIGNI	Gaglioppo 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato monolaterale
ALTITUDINE	1 mt s.l.m
ESPOSIZIONE	Nord - Sud
SUPERFICIE DEL VIGNETO	2 HA
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	5500
PRODUZIONE DI PER HA	75 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	20 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Fine settembre

VINIFICAZIONE Le uve vengono diraspate e inviate in pressa dove subiscono una delicata pressatura. Il mosto fiore ottenuto viene posto in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 10°C, in modo da ottenere una decantazione naturale e avvio della fermentazione alcolica con lieviti naturali, condotta a basse temperature (13 - 15°C)

EVOLUZIONE E AFFINAMENTO Affinamento in acciaio per 6 mesi sulle fecce fine e successivo imbottigliamento

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13,0%
RESIDUO ZUCCHERINO	6,0 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,30 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10° - 12° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Si abbina a primi di pesce anche strutturati, crudi di pesce, salumi affettati e carni bianche

BOTTIGLIA Europea bord. Gran Cru ligh 750 ml

Mare, Sabbia, Vigna.