



vigneti
FERRARO



Mare, Sabbia, Vigna.

PEDDAROSSA

CIRÒ DOC ROSSO CLASSICO

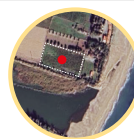


“La vigna alla foce del torrente Lipuda a Cirò Marina ha bisogno di attenzioni costanti e del lavoro sapiente di mani abituate alla fatica. Le rese delle viti gaglioppo di questa vigna sono estremamente basse. La buccia rossa degli acini è spessa come la pelle delle mani dell’agricoltore che si prende cura della vigna. È una “Peddarossa” che custodisce qualità”

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE Il nome “Peddarossa” nasce per ricordare la buccia spessa e rossa degli acini dell’uva gaglioppo prodotti dalla vigna Lipuda. È una caratteristica particolare che fa di quegli acini uno scrigno unico che custodisce polpa di qualità eccellente. Ma “pedda-rossa” in dialetto cirotano significa anche pelle ruvida: è ovviamente quella delle mani dei sapienti vignaioli che ci aiutano a coltivare la vigna e ad operare i trattamenti necessari. Sono due caratteristiche identiche che si ritrovano ogni anno per dare un vino rosso eccellente!

GEOLOCALIZZAZIONE



https://maps.app.goo.gl/vLisuYxeEdfpPv5G7?g_st=iw

TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilloso, sabbioso
VITIGNI	Gaglioppo 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato monolaterale
ALTITUDINE	1 mt s.l.m
ESPOSIZIONE	Est - Ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	1 HA
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	5000
PRODUZIONE DI PER HA	70 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	30 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Fine settembre
VINIFICAZIONE EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	Vengono selezionate le migliori uve in vigna. Segue una lunga macerazione sulle vinacce ed un attento affinamento in silos in acciaio di oltre un anno e successivo imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13 %
RESIDUO ZUCCHERINO	2,4 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,0 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	rosso corposo, si sposa ottimamente con primi piatti ben conditi, carni rosse, salumi e formaggi stagionati.
BOTTIGLIA	Borgognotta Alta 750 ml