



SCALA®

## CIRÒ D.O.C. ROSATO



**UVE:** Gaglioppo 100%

**VIGNETO:** Comprensorio del Cirò  
superficie 3 Ha ceppi/Ha 4.500/5.000  
sesto impianto 2,40X1,20  
altitudine 100/150 m/slm  
esposizione sud – sud est

**ALLEVAMENTO:** spalliera

**ANNO D'IMPIANTO:** 1987, 1997

**TERRENO:** argilloso

**RESA PER ETTARO:** 80 ql/Ha

**VENDEMMIA:** Prima decade di settembre; selezione delle  
uve e raccolta manuale.

**VINIFICAZIONE:** Le uve diraspate vengono  
delicatamente pressate e separate dopo poche ore dalle  
bucce. Successivamente, svinato il mosto, si prosegue con  
una fermentazione a temperatura controllata tra i 16° e i  
18° gradi per preservare tutte le caratteristiche  
organolettiche del vitigno.

**AFFINAMENTO:** Al termine della fermentazione alcolica,  
il vino viene travasato e posto a maturare in contenitori di  
acciaio inox per 4 mesi. Una volta imbottigliato, riposa in  
bottiglia per almeno un mese prima della  
commercializzazione.

**GRADO ALCOLICO:** 13% vol.

**ESAME ORGANOLETTICO:** Si presenta di colore  
aranciato con riflessi violacei, il profumo è fragrante, ma  
ampio ed elegante; secco al palato, offre un gusto ben  
equilibrato, leggermente fruttato e con note di fiori rossi.

**ABBINAMENTI:** Vino a tutto pasto, ottimo su piatti a base  
di pesce, frutti di mare e crudità. Indicato anche con  
secondi di carni bianche e formaggi poco stagionati.  
Ideale anche come aperitivo.

