

Grayasusi

Azienda Agricola
CERAUDO

Silver Label
GAGLIOPPO 100%
CALABRIA I.G.T. ROSATO
VINO BIOLOGICO

Zona di produzione: Colline di Strongoli

Altitudine: 60-100 m. s.l.m.

Esposizione: Sud-Est.

Sistema di allevamento: Spalliera a cordone
speronato

Età dei vitigni: 40 anni.

Produzione per Ha: 50 quintali

Colore: Rosa tenue

Profumo: Intenso e persistente

Sapore: Rotondo e aromatico

Gradi alcolici: 14%

Acidità totale: 5,8

Temperatura di servizio: 15-18° C

Accostamenti: carni bianche e formaggi semi
stagionati

Sulfites -34 mg/L

Filtrato:si

Stabilizzazione: a freddo

Lieviti- utilizzo dei lieviti indigeni

produzione annuale: 3500 bottiglie

certificazione biologica ICEA dal 1987

Macerazione con le bucce : di 1 giorno

Fermentazione:

vinificazione naturale, doppia raccolta con ph acido la prima e la seconda con gradi
zuccherini più alti. Fermentazione in barrique per 4 mesi e batonage per tutto il
periodo. Raccolta notturna a mano. Un rosato di grande struttura, bouquet ampio, il
naso è ammaliante, intenso, fragrante, fruttato e fresco.

