

Grayasusi

Azienda Agricola
CERAUDO

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

Zona di produzione : Colline di Strongoli

Altitudine : 60-100 ml. S.l.m.

Esposizione : Sud-Est

Sistema di allevamento : Spalliera a cordone speronato.

Età dei vitigni : 40 anni

Produzione per Ha : 70 quintali

Colore : rosa intenso

Profumo : Intenso e persistente

Sapore : Fresco e rotondo

Gradi alcolici : 14%Vol.

Acidità totale : 6.1

Temperatura di servizio : 12-14°C.

Affinamento : Acciaio

Accostamenti : Si abbina con piatti a base di pesce,
carne bianche e formaggi semi stagionati.

Sulfites - 39 mg/L

Filtrato: si

Stabilizzazione: A freddo

Lieviti- utilizzo dei lieviti indigeni

produzione annuale: 10000 bottiglie

certificazione biologica ICEA dal 1987

Macerazione con le bucce : di 1 giorno

Fermentazione

vinificazione naturale, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento acciaio. Raccolta notturna a mano. Dal colore brillante e dal profumo intenso, riconoscibili frutti a bacca rossa e rosa canina. Al palato fresco, buon equilibrio tra l'acidità e morbidezza.

