



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.