

Ciglia 2023

Denominazione

Rosato DOP Gioia del Colle.

Varietà delle uve

Primitivo, Sangiovese

Grado alcolico

13%

Epoca di vendemmia

Il Primitivo è stato vendemmiato a fine agosto - il Sangiovese a metà settembre.

Vinificazione

Le uve raccolte in cassetta vengono lasciate per una notte in cella frigorifera. La mattina successiva vengono pigiate, diraspate e sottoposte ad una macerazione prefermentativa di circa 2 ore a 8 - 10 °. Il mosto fiore viene fatto decantare per 36 - 48 h a 10 °C, successivamente viene separato dal fondo e avviato alla fermentazione alcolica a 14 °C per circa 20 giorni.

Al termine della fermentazione alcolica inizia il periodo di affinamento in acciaio sulle fecce fini per un periodo di circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento

Note di degustazione

Il vino si presenta di un colore rosa tenue con sfumature corallo. Al naso si sprigionano sentori floreali accompagnati da note fruttate di lampone e ribes con sfumature aromatiche che rimandano alla pesca tabacchiera. Il sorso è piacevolmente fresco, delicatamente minerale e bilanciato dalla morbidezza.

Finale persistente ed equilibrato.

