EUKÈ BIO *Cuvée Rosè*

IGP - CALABRIA ROSATO
Spumante Brut di Qualità
IGP - CALABRIA ROSE'
Quality Sparkling Brut

Delicato come un petalo di rosa, simboleggia il Gaglioppo in festa. Vino spumante Brut di Qualità a fermentazione naturale, prodotto da uve Gaglioppo biologiche raccolte a mano nei nostri vigneti e ottenuto con metodo Martinotti-Charmat con una rifermentazione in autoclave di almeno 6 mesi. Fresco, con sentori di frutti di bosco, un perlage fine e persistente, gusto pieno, sapido ed acidulo. La sua vivacità, la sua freschezza e la sua morbidezza lo rendono adatto come aperitivo ed in abbinamento ad antipasti, primi piatti della cucina mediterranea e grandi secondi di pesce. Si consiglia di bere ad una temperatura di 6-8 °C.

Delicate like a rose petal, it symbolizes the festive Gaglioppo. Naturally fermented Quality sparkling Brut wine, produced by organic Gaglioppo grapes collected by hand in our vineyards and obtained by Martinotti-Charmat method with an autoclave fermentation of at least 6 months. Fresh, with hints of berries, a fine and persistent perlage, full bodied, fruity and slightly acid. Its vibrancy, its freshness and its softness make it suitable as aperitif and in combination with appetizers, first courses of Mediterranean cooking and great fish dishes. You should drink at a temperature of 6-8 °C.

EUKÈ BIO *Cuvée Rosè*

AREA DI PRODUZIONE	Cirò (Kr), Località “Monaco”.
VARIETA’ DELLE UVE	Gaglioppo biologico; allevamento a spalliera con cordone speronato, sesto di impianto 2,20 mt x 0,85 mt, terreno argilloso - calcareo, 5000 ceppi circa per ettaro con resa in uva di 60 q.li.
VINIFICAZIONE	Epoca di raccolta: ultima settimana di Agosto. Vinificazione con pressatura soffice e pulizia del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
AFFINAMENTO	Rifermentazione con “pied de cuve” in autoclave per almeno 6 mesi.
DATI ANALITICI	Alcool 11% vol. - Acidità totale 7,50 gr/lt - Zuccheri 7 gr/lt - SO2 totale 125 mg/lt - Pressione di CO2 4,5 atm a 20 °C - Ph 3,15.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosa petalo, sentore di frutti di bosco, con un perlage fine e persistente, un gusto pieno, sapido ed acidulo.
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI	La sua vivacità, la sua freschezza e la sua morbidezza lo rendono adatto come aperi- tivo ed in abbinamento ad antipasti, primi piatti della cucina mediterranea e grandi secondi di pesce. Si consiglia di bere ad una temperatura di 6-8 °C.

AREA OF PRODUCTION	Cirò (Kr), District "Monaco".
VARIETY OF GRAPES	Organic Gaglioppo; breeding to espalier single cord spurred, rendered to sixth implantation of 2,20 mt x 0,85 mt, clayey-calcareous land, 5000 stubs for hectare with a grape yield of 60 quintals.
VINIFICATION	Time of harvest: last week of August. Vinification with soft pressing and cleaning of the must. Fermentation in steel containers at controlled temperature.
REFINEMENT	Fermentation with “pied de cuve” in autoclave for at last 6 months.
ANALYTICAL DATA	Alcohol 11% vol. - Total Acidity 7,50 gr/lt - Sugars 7 gr/lt - Total SO2 125 mg/lt - Pressure of CO2 4,5 atm at 20 °C - Ph 3,15.
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Pink petal color with a fine and persistent perlage, hints of berries, full flavor, fruity and pleasant sour.
GASTRONOMY COMBINATIONS	Its vibrancy, its freshness and its softness make it suitable to as aperitif and in combination with appetizers, first courses of Mediterranean cooking and great fish dishes. You should drink at a temperature of 6-8 °C.