



SCHEDA TECNICA

BOTTIGLIA DA CL 75 CIRO' D.O.C. ROSATO CLASSICO



Prodotto dalla vinicazione in Bianco d'uve Gaglioppo, diraspate con delicatezza e con una spremitura soce, fermentate a temperatura controllata non superiore ai 18°, al fine di conservare i profumi dell'uva e portarli in bottiglia, così otteniamo il Cirò Doc Rosato.

Colore: rosa con riflessi granati.

Profumo: fruttato, con chiare note di frutti di bosco, floreale, con profumi di fiori rossi.

Sapore: secco, intenso e persistente.

Accostamenti gastronomici: si accompagna, esaltandone i sapori, con antipasti elaborati, carni bianche, frutti di mare e pietanze dal gusto delicato.

Temperatura di servizio: 14-15 °C

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Capacità bottiglia: 750 ml

Confezioni: Scatola da 6 bottiglie

PALLETTIZZAZIONE: n°4 strati da 25 scatole da 6 bottiglie.

EAN CODE: 801087800042

VINICOLA ZITO V. & F.lli SNC

VIA SCALARETTO CIRO' MARINA (KR)- TEL 0962 31853 FA X 0962 379096 P. IVA 004729307

Mail: info@zito.it sito www.zito.it