



ROMIDO

IGT CALABRIA ROSATO

Dedicato ai nostri figli Rosanna Michela e Domenico, cuore, anima e forza della nostra famiglia e del nostro lavoro. Un vino dal colore limpido e cristallino, vinificato con 12 ore di macerazione. È un blend delle varietà di uve Gaglioppo, Grec Nero. La miscela di queste uve lo rende interessante, fresco e fruttato,

TERRITORIO DI ORIGINE: Alto Marchesato Crotonese, nel Comune di Umbriatico

UVE: Gaglioppo, Greco Nero.

TERRENO: Deposito arenario ricco di medio impasto.

ALTITUDINE: 100 metri s.l.m.

VIGNETO: Allevato a cordone con 3/4 speroni per vite.

CLIMA: Rigido la notte e molto caldo di Giorno con uno sbalzo termico che può arrivare a 20 gradi.

VENDEMMIA: manuale e mattutina, a perfetta maturazione raccolta dal 2° e 3° decade di settembre.

FERMENTAZIONE: in acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: IN ACCIAIO fino a Marzo poi in bottiglia per almeno 30 GG.

GRADO ALCOLICO: 13% in vol.

TERRITORY: Alto Marchesato Crotonese in the area of Umbriatico

GRAPES: Gaglioppo, Greco.

SOIL: Rich of minerals

HEIGHT: 100 meters above the sea level

VINEYARD: Raised in cord with 3/4 spurs per vine.

CLIMATE: Very cold during the night and very hot during the day with a swing temperature that can reach 20 degrees.

HARVEST: Handmade and during the morning, when it's ready to be harvested around the 2nd and 3rd week of September.

FERMENTATION: in steel and at a controlled temperature

AGING: in steel until May and then in bottle for at least 30 days.

ALCOHOL LEVEL: 13% in vol.