PUNTALICE BIO

DOP - CIRÒ ROSATO
DOP - CIRÒ ROSE'

Il Puntalice rappresenta la tradizione dei vini della nostra Famiglia ed è quello che, negli anni, ha ricevuto maggiori riconoscimenti in tutto il Mondo. Ottenuto da uve Gaglioppo biologiche, coltivate con ridotta produzione per ceppo nei nostri vigneti in Cirò. La selezione e la raccolta rigorosamente a mano, seguite da un'attenta vinificazione, ne fanno un vino di pregio. Colore "rosa petalo", profumo intenso e floreale, gusto pieno, caldo, morbido e persistente. Servire ad una temperatura di 12-14 °C con primi piatti leggeri, a base di pesce e carni bianche. Conservare in un luogo fresco per non modificare il bouquet.

The Puntalice represents the tradition of the wines of our Family and is the one that, over the years, has received the most awards all over the world. Obtained by organic Gaglioppo grapes, grown with a reduced yield per plant in our vineyards in Cirò. The selection and the collection rigorously by hand, followed by an accurate vinification, make it a prestigious wine. "Rose petal" colour, intense and floral bouquet, full flavour, soft and persistent. Serve at a temperature of 12-14 °C with light dishes, especially fish and white meats. Keep in a cool place to not change the bouquet.





PUNTALICE BIO

AREA DI PRODUZIONE	Cirò (Kr), Località “Monaco” e “Corfu Vecchiu”.
VARIETA’ DELLE UVE	Gaglioppo biologiche, 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 85 q.li.
VINIFICAZIONE	Epoca di raccolta: ultima settimana di settembre. Vinificazione con breve macerazione delle bucce, pressatura soffice e pulizia del mosto con fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
AFFINAMENTO	In acciaio con permanenza sulle fecce fini, affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.
DATI ANALITICI	Alcool 12,5% vol. - Estratto secco 26 gr/lt - Acidità totale 6,50 gr/lt - SO2 totale 90mg/lt - Ph 3.40.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosa "petalo", profumo intenso e floreale, un gusto pieno, morbido e persistente.
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI	Si abbina egregiamente agli antipasti freddi, ai primi piatti leggeri a base di pesce e carni bianche. Servire ad una temperatura di 12-14 °C.

AREA OF PRODUCTION	Cirò (Kr), Districts "Monaco" and “Corfu Vecchiu”.
VARIETY OF GRAPES	Organic Gaglioppo, breeding to espalier single cord spurred, rendered to sixth implantation of 2,20 mt x 0,85 mt, medium mixture clayey-calcareous land, 5000 stubs for hectare with a grape yield of 85 quintals.
VINIFICATION	Time of harvest: last week of September. Vinification with short maceration of the grapes, soft pressing and cleaning of the must with fermentation in steel containers at controlled temperature.
REFINEMENT	In steel containers, ageing on delicate sediments, bottle aging before being put on the market.
ANALYTICAL DATA	Alcohol 12,5% vol. - Dry extract 26 gr/lt - Total Acidity 6,50 gr/lt - Total SO2 90 mg/lt - Ph 3.40.
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	“Rose petal pink colour”, intense and floral bouquet, full flavour, soft and persistent.
GASTRONOMY COMBINATIONS	It goes very well with light dishes especially fish and white meats. Serve at a temperature of 12-14 °C.