EUKÈ

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

Vino spumante di Qualità a fermentazione naturale ottenuto da uve gaglioppo coltivate nei nostri vigneti con una rifermentazione in autoclave. Fresco, con sentori di frutti di bosco, un perlage fine e persistente, gusto pieno, sapido ed acidulo. Ideale come aperitivo ed in abbinamento con gli antipasti. La sua vivacità, la sua freschezza e la sua morbidezza lo rendono adatto ad accompagnare primi piatti della cucina mediterranea e grandi secondi di pesce. Si consiglia di bere ad una temperatura di 6-8 °C.

Naturally fermented quality sparkling wine made from gaglioppo grapes grown in our vineyards with a fermentation in autoclave. Fresh, with hints of berries, a fine and persistent perlage, full bodied, fruity and slightly acid. Ideal as aperitif and in combination with the appetizers. Its vibrancy, its freshness and its softness make it suitable to accompany first courses of the mediterranean cooking and great fish dishes. You should drink at a temperature of 6-8 °C.





EUKÈ

AREA DI PRODUZIONE	Cirò (Kr), Località “Monaco”.
VARIETA’ DELLE UVE	Gaglioppo; 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 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	Ideale come aperitivo ed in abbinamento con gli antipasti. La sua vivacità, la sua freschezza e la sua morbidezza lo rendono adatto sia ad accompagnare primi piatti mediterranei che grandi secondi di pesce. Servire ad una temperatura di 6-8 °C.

AREA OF PRODUCTION	Cirò (Kr), District "Monaco".
VARIETY OF GRAPES	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 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	Ideal as an aperitif and in combination with appetizers. Its vibrancy, its freshness and its softness make it suitable to accompany first courses of the mediterranean cooking and great fish dishes. Serve at a temperature of 6-8 °C.