



## PRIMA LUCE

*Gaglioppo di Cirò*

CIRÒ DOC

ROSATO

Da Uve Gaglioppo

Gradazione alcolica: 13%

**Vinificazione:** Diraspatura e pigiatura molto soffice, ad acino quasi intero. Pressatura molto soffice. Fermentazione a temperatura controllata.

**Affinamento:** In acciaio termocondizionato per quattro mesi; tre mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosa tenue. Profumi floreali, sentori di pesca con note di bacca rossa e melograno. In bocca fresco e piacevolmente fruttato, spicca la mirabile bevibilità, con acidità e sapidità equilibrate.



**DE MARE**

WINE | RESORT | SPA