



# DONNA ROSA

- Tipo:** Rosato.  
**Classificazione:** Indicazione Geografica Tipica Calabria.  
**Vitigno:** Gaglioppo.  
**Zona di produzione:** Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona.  
**Terreno:** di tipo misto, con una certa percentuale di calcare attivo.  
**Altimetria:** da 150 a 200 metri s.l.m.  
**Sistema di allevamento:** Spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5000 piante.  
**Clima:** mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.  
**Vendemmia:** manuale prima decade di ottobre.  
**Resa per ettaro di uva:** 70 – 80 q.li.  
**Vinificazione:** diraspogigiatura, breve macerazione a freddo con le bucce, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva segue fermentazione a temperatura controllata.  
**Maturazione:** passaggio di quattro mesi in barriques di rovere francese nuove.  
**Affinamento:** due mesi in bottiglia a temperatura controllata.  
**Degustazione:** *Colore* - rosa salmone con riflessi di ciliegia.  
*Profumo* - delicato, floreale con sentori di fiori e spezie.  
*Sapore* - morbido, armonico, brioso e vivace.  
**Grado alcolico:** 13% in vol.  
**Abbinamento gastronomico:** si abbina facilmente con ricchi antipasti, primi e secondi, piatti a base di pesce, carni bianche.  
**Temperatura di servizio:** 8-10 °C.



- Type:** Rosé.  
**Classification:** Typical Geographical Indication of Calabria.  
**Vine:** Gaglioppo.  
**Production area:** Calabria, east centre in the province of Crotona.  
**Soil:** mixed type, with a certain percentage of activated limestone.  
**Altimetry:** from 150 to 200 metres above sea level.  
**Plant breeding system:** espalier with a density of understocks of 5000 plants per hectare.  
**Climate:** mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.  
**Grape harvest:** manual, in the first ten days of October.  
**Yield per hectare of grapes:** 70 – 80 q  
**Vinification:** destalking pressing, brief cold steeping with the skins, soft pressing, yield in must flower 60% on the grapes, followed by a fermentation at a controlled temperature.  
**Ripening:** passage for four months in the new French durmast barriques.  
**Refining:** two months in bottles at a controlled temperature.  
**Tasting:** *Colour* – salmon pink with cherry tints.  
*Scent* – delicate, floral with flowers and spices scents.  
*Flavour* – soft, harmonic, sprightly and bright.  
**Alcoholic degree:** 13% vol.  
**Gastronomic coupling:** it goes well with rich hors d'oeuvres, first and second courses based on fish and white meat.  
**Service temperature:** 8-10 °C.



FATTORIA SAN FRANCESCO