



**CAPARRA & SICILIANI**

AUTOCTONI PER PASSIONE

**CIRÒ DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
ROSATO**

# LE FORMELLE



**VITIGNO**

Gaglioppo 100%



**ANNATA**

2020



**GRADAZIONE**

13,00% Vol



**TEMPERATURA DI SERVIZIO OTTIMALE**

6-8°C



**COLORE**

Tra il rosso corallo e il cerasuolo



**PROFUMO**

Fruttato



**SAPORE**

Deciso, armonico, di buona stoffa



## IL TERRITORIO

Le Formelle nasce sulle colline soleggiate del Cirò, dove i vigneti di Gaglioppo si affacciano sul mar Ionio. Un territorio che unisce suoli minerali e clima mediterraneo, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte. Queste condizioni ambientali favoriscono la maturazione equilibrata delle uve e la formazione di aromi intensi, contribuendo a un'espressione territoriale autentica anche nella versione rosata.

## VINIFICAZIONE

Ottenuto da uve Gaglioppo 100%, Le Formelle è vinificato con una breve macerazione a freddo, tecnica che permette di esaltare le note fruttate e ottenere una tonalità rosata delicata ma vivace. Dopo la pressatura soffice, la fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento prosegue sempre in acciaio, per mantenere freschezza, fragranza e purezza aromatica.

## DEGUSTAZIONE

Rosato dal colore brillante tra il rosso corallo e il cerasuolo, Le Formelle si distingue per un gusto deciso e di buona struttura, accompagnato da una beva armonica e fresca. Ideale per chi cerca un rosato elegante ma intenso, si abbina perfettamente a piatti di mare, carni bianche, antipasti e frittture. Ottimo anche come aperitivo, da servire ben freddo per esaltarne equilibrio e vivacità.

## STUDIO ENOLOGICO

Le Formelle rappresenta una lettura moderna e raffinata del Gaglioppo, vinificato in rosato. La macerazione a freddo consente di preservare le sfumature più fresche e fragranti del vitigno, senza rinunciare a corpo e carattere. Il risultato è un vino che unisce tipicità calabrese, colore accattivante ed eleganza gustativa, perfettamente in linea con la nuova identità dei rosati mediterranei.