



## Cirò Rosso Classico



**UVE:** Gaglioppo 100%

**VIGNETO:** Comprensorio del Cirò

superficie 4 Ha, ceppi/Ha 4.500/5.000, sesto impianto 2.20X1,20  
altitudine 100/150 m/slm, esposizione sud – sud est

**ALLEVAMENTO:** spalliera

**ANNO D'IMPIANTO:** 1987, 1997

**TERRENO:** argilloso/sabbioso

**RESA PER ETTARO:** 70/100 ql/Ha

**VENDEMMIA:** seconda decade di ottobre; selezione delle uve e  
raccolta manuale.

**VINIFICAZIONE :** l'uva viene messa a macerare ad una temperatura  
di 25°C sino a fermentazione alcolica ultimata. Viene quindi pressata  
in modo soffice, con presse orizzontali.

**AFFINAMENTO:** al termine della fermentazione alcolica il vino viene  
travasato e lasciato riposare in vasi vinari in muratura, per 10-12  
mesi. Imbottigliato si affina per 1 mese prima della  
commercializzazione.

**GRADO ALCOLICO:** 13%

**ESAME ORGANOLETTICO:** si presenta di colore rosso rubino,  
profumo intenso, fragrante e persistente. Sapore giustamente  
armonico, ben equilibrato, con spiccata tipicità del Gaglioppo.

