



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.

