

CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata
ROSSO CLASSICO

Vitigno: Gaglioppo.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".

Terreno: argilla bianca.

Altimetria: da 50 a 100 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 8-12 giorni. Svinatura e pressatura soffice.

Maturazione: in acciaio con breve passaggio in barriques.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: rosso rubino vivace.

Profumo: delicato, intenso, etereo e piacevole.

Sapore: caldo, pieno, piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente.

Grado alcolico: 13% in vol.

Abbinamento gastronomico: eccellente con tutti i piatti, ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 17-18 °C.

Vine: Gaglioppo.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, area "Timpa Bianca" located in Cirò Marina

Soil: white clay.

Altimetry: from 50 to 100 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.

Vinification: traditional fermentation with 8-12 days steeping, drawing off and soft pressing.

Ripening: in stainless steel with a light passage in barriques.

Refining: in bottles at a controlled temperature.

Colour: bright ruby red.

Scent: delicate, intense, ethereal and pleasant.

Flavour: warm, full, pleasantly vinous, balanced, tasty and persistent.

Alcoholic degree: 13% vol.

Gastronomic coupling: excellent with any dish, ideal with red meat, game and medium seasoned cheese.

Service temperature: 17-18 °C.

