

## CIRO' ROSSO

### DOC CIRO' ROSSO

La Rosa del nostro Cirò , che è anche il logo della nostra azienda, ha un significato e un valore profondo. Dedicato a colei che è per noi ispirazione e cuore. Il vino è prodotto con uve 100% Gaglioppo raccolte rigorosamente a mano alle prime ore della giornata, diraspate e lasciate a macerare per 10 gg. Il prodotto è un vino rosso gradevole ma deciso allo stesso tempo.



**TERRITORIO DI ORIGINE:** Cirò Marina  
**UVE:** Gaglioppo,  
**TERRENO:** Argilloso  
**ALTITUDINE:** 60 metri s.l.m.  
**VIGNETO:** Allevato a cordone con 3/4 speroni per vite.  
**CLIMA:** Rígido la notte e molto caldo di Giorno  
**VENDEMMIA:** manuale e mattutina, a perfetta maturazione raccolta dalla 3° decade di settembre.  
**FERMENTAZIONE:** in acciaio a temperatura controllata macerazione da 7 a 10 giorni  
**AFFINAMENTO IN ACCIAIO** per 18 mesi, poi in bottiglia per almeno 60 GG.  
**GRADO ALCOLICO:** 13,5% in vol.

**TERRITORY:** Cirò Marina  
**GRAPE:** Gaglioppo  
**SOIL:** clayey  
**HEIGHT:** 60 meters above the sea level  
**VINEYARD:** Raised in cord with 3/4 spurs per vine.  
**CLIMATE:** Very cold during the night and very hot during the day with  
**HARVEST:** Handmade and during the morning, when it's ready to be harvested around the 3rd week of September.  
**FERMENTATION:** in steel and at a controlled temperature, maceration from 7 to 10 days  
**AGING:** in steel 18 months and then in bottle for at least 60 days.  
**ALCOHOL LEVEL:** 13,5% in vol.