

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: Rigido 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
GRAPES: 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.

