



CIRO' DOC ROSSO



Varietà

Gaglioppo 90%, Merlot 10%

Area di Produzione

Calabria, Melissa (KR) località "La sorbia".

Terreno

Collinare argilloso e calcareo.

Clima

Mediterraneo, con inverni miti ed estati calde ed asciutte.

Resa di uva per ettaro

60-70 q.li.

Vinificazione

Raccolta manuale nel mese di Ottobre. Fermentazione tradizionale con macerazione per 20 giorni, svinatura e pressatura soffice.

Maturazione

In serbatoi di acciaio inox. Affinamento in Barrique di rovere Francese per 4 mesi.

Note degustative e olfattive

Dal colore rosso rubino intenso dai riflessi arancio, molto profumato, corposo, leggermente tannico.

Abbinamenti

Ottimo in abbinamento con pietanze di carni rosse, grigliate, cacciagione e formaggi stagionati.

Temperatura servizio

Si consiglia di servirlo a 18-20 °C

Alcool

13,5%