

MARADEA

Cirò Rosso DOC Classico Superiore Riserva



Riserva da Gaglioppo, intensa e territoriale. I profumi di frutta secca, tabacco e vaniglia accompagnano un sorso asciutto, pieno e piacevolmente tannico.

IDENTITÀ E TERRITORIO

TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

Denominazione di Origine Controllata Cirò Rosso Classico Superiore Riserva

VITIGNO

Gaglioppo

ZONA DI PRODUZIONE

Calabria, centro orientale della provincia di Crotone, Cirò Marina, località Timpa Bianca

TERRENO

Argilla bianca

ALTIMETRIA

Da 50 a 100 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera, con densità di 5.600 ceppi per ettaro

CLIMA

Mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale con macerazione per 15 giorni, svinatura e pressatura soffice

MATURAZIONE

Da 12 a 14 mesi in barrique di castagno calabrese

AFFINAMENTO

Quattro mesi in bottiglia a temperatura controllata

PROFILO SENSORIALE

COLORE

Rosso rubino

PROFUMO

Intenso e delicato, con sentori di frutta secca, tabacco e vaniglia

SAPORE

Asciutto, pieno e piacevolmente tannico

SERVIZIO

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Arrosti, selvaggina e grigliate

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18 °C