

gli Identitari



▲▲▲

Cirò Rosso

Denominazione / Cirò DOC Rosso Classico Superiore

Terreno / Medio impasto

Uve / Gaglioppo 80% - magliocco 20%

Epoca di vendemmia / Ultima decade di settembre – metà ottobre

Raccolta / A mano

Vinificazione / Macerazione con cappello di bucce e rimontaggi a temperatura controllata per 7/9 gg in serbatoi d'acciaio

Affinamento / Serbatoi di acciaio

Grado alcolico / 13,5% Vol

Abbinamenti / Su piatti a base di carni rosse e bianche, formaggi a lunga stagionatura

Temperatura di servizio / 18-20° C

Formato bottiglia / 75 cl

enotria
▲▲▲