la riserva

Cirò Rosso Classico Superiore Riserva

Denominazione / Cirò Rosso Classico Superiore Riserva DOC

Terreno / Medio impasto

Uve / Gaglioppo 100%

Sistema di Allevamento / Spalliera a cordone orizzontale 90%, alberello 10%

Epoca di vendemmia / Fine settembre

Raccolta / A mano in cassetta e successiva selezione in cantina

Vinificazione / Macerazione con cappello di bucce e rimontaggi a temperatura controllata per 15 gg in serbatoi d'acciaio termoregolati

Affinamento / 6 mesi in serbatoi di acciaio, 18 mesi in barrique e tonneau di rovere francese. Poi ulteriore affinamento in bottiglia

Grado alcolico / 14% Vol

Abbinamenti / Su piatti strutturati a base di carni rosse, formaggi stagionati

Temperatura di servizio / 18-20° C

Formato bottiglia / 75 cl

enotria