



**Cirò Rosso Classico
Gemme**

Gaglioppo 100%



VITICOLTURA

Vitigno: Gaglioppo

Vigna: Loc.tà Vote

Suolo: Argilloso

Altitudine : 0 m slm

Sistema di allevamento: Alberello

Produzione per ettaro: 60 q

Trattamenti: Zolfo e rame

Vendemmia: prima settimana di ottobre

Enologia

La fermentazione è spontanea in serbatoi di acciaio.
Macerazione di sette giorni.

Ageing: 18 mesi in acciaio e dai 4 – 5 mesi in bottiglia.