



**Cirò Rosso Classico
Superiore**

Piana Delle Grazie

Gaglioppo 100%



VITICOLTURA

Vitigno: Gaglioppo

Vigna: Loc.tà Madonna delle Grazie

Suolo: Argilloso

Altitudine: 0-100m slm

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Produzione per ettaro: 50/55 q

Trattamenti : Zolfo e rame

Vendemmia : Prima settimana di ottobre

Enologia

Vinificazione: Non appena le uve raggiungono la cantina, vengono diraspate e pigiate e inizia la fermentazione a una temperatura di 28-30 ° C. Il mosto viene pompato regolarmente sulle bucce per ottimizzare l'estrazione di colore e tannini. La macerazione dura 30 giorni e la fermentazione malolattica avviene prima della fine dell'inverno.

Affinamento: 18 mesi in serbatoi di acciaio e 3 – 5 mesi in bottiglia