



**Cirò Rosso Classico
Salvogaro**

Gaglioppo 100%



LA VITICOLTURA

Vitigno: Gaglioppo

Vigneto: Loc.tà Russomanno

Suolo: Argilloso, Medio Impasto

Altitudine: 0-200m slm

Forma di Allevamento: Cordone Speronato

Produzione per ettaro: 65 q

Trattamenti: Zolfo e rame

Vendemmia: Prima Settimana di Ottobre

L'ENOLOGIA

Vinificazione: La fermentazione è tradizionale: 15 giorni in serbatoio di acciaio con temperature controllata 30-31 giorni. Il mosto rimane quindi a contatto con le bucce per ulteriori 15 giorni per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche e aiutare l'inizio della fermentazione malolattica.

Ageing: 12 months in steel and 5 – 6 months in bottle

**Prodotto e imbottigliato da
Cantina Dell'Aquila
Cirò Marina
Calabria – Italia**

Sito:www.vinidellaquila.it
e-mail: dassunta@libero.it
f: Dell'Aquila Vini Cirò