



Cirò Rosso Classico

Classificazione

Cirò Rosso Classico

Uvaggio

100% Gaglioppo

Vinificazione

Le uve provenienti dai vigneti di Mortilla, sono selezionate durante la raccolta e poi trasportate in cantina dove vengono diraspate e pressate. Il mosto è successivamente trasferito in serbatoi di acciaio inox. La fermentazione alcolica si svolge a 25° centigradi con una macerazione di 4 giorni. Alla svinatura il vino viene travasato in serbatoi di acciaio inox dove completa la fermentazione malolattica entro la fine dell'anno. Ulteriore affinamento di circa 24 mesi. Conclude il suo affinamento in bottiglia.

Dati storici

I vigneti Mortilla, sono situati nel comune di Cirò Marina nel centro della Calabria. La prima annata prodotta è il 2013. Questo vino si distingue per la sua personalità, per il suo tannino e per la ricchezza di profumi ed aromi tipici del vitigno.

Note degustative

Il vino presenta al naso note di frutta rossa . Rimangono forti nel retrogusto le note tipiche del vitigno, fruttate e floreali.

