



CIRÒ ROSSO

CLASSICO SUPERIORE

D.O.C.

Ottenuto da una selezione meticolosa delle migliori uve Gaglioppo al 100%, con una vendemmia che si svolge tra fine settembre e inizio ottobre, il Cirò viene introdotto sul mercato dopo un affinamento di 12 mesi (6 mesi di barrique al terzo passaggio e 6 mesi di bottiglia). Il nostro rosso D.O.C. narra la storia ricca e avvincente del territorio attraverso un aroma intenso, delicatamente speziato, e un sapore secco, caldo e armonico, impreziosito da una tannicità ben equilibrata. Il suo colore rosso brillante esalta ulteriormente la sua qualità quasi divina.

Servito alla temperatura ideale di 16-18 °C, il Cirò si rivela il compagno perfetto per piatti succulenti come arrosti di carne rossa e cacciagione, mentre si sposa magnificamente con formaggi a pasta dura e stagionati, regalando un'esperienza culinaria memorabile.

UVAGGIO: Gaglioppo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Cirò Marina

PERIODO DI VENDEMMIA: fine settembre, inizi di ottobre

COLORE: rosso brillante

CARATTERISTICHE: aroma intenso delicatamente speziato, dal sapore secco, caldo, armonico di buona tannicità

GRADO ALCOLICO: 13,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: perfetto per piatti succulenti come arrosti di carne rossa e cacciagione e con formaggi a pasta dura e stagionati