



CANTINE LAVORATA

*Italia*



## Cirò Rosso Classico Superiore

### **Denominazione**

Denominazione di Origine Controllata

### **Varietà delle uve**

100% Gaglioppo

### **Vigneti**

Entroterra nord-orientale della Calabria, località Cirò Marina

### **Suolo**

Argilloso

### **Vendemmia**

Periodo compreso da fine settembre a metà ottobre.  
La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano

### **Vinificazione**

Vinificazione in rosso con fermentazione a temperatura controllata

### **Affinamento**

Dopo la fermentazione in contenitori in acciaio inox, viene affinato per circa un anno in botti di castagno e in seguito riposa nuovamente nei contenitori d'acciaio

### **Dati analitici all'imbottigliamento**

Dopo la microfiltrazione viene imbottigliato in ambiente isobarico

### **Grado alcolico**

14%

### **Acidità totale**

5 g/l

### ***Degustazione e analisi sensoriale***

**Analisi visiva:** colore rosso rubino intenso con delicati riflessi granati, poco trasparente, limpido e consistente.

**Analisi olfattiva:** intenso e seducente, con ampio e fine ventaglio olfattivo. Le note fruttate e vegetali si manifestano attraverso frutta rossa sotto spirito, confettura di prugne, amarena, fichi secchi, mallo di noce e mandorla non ancora sbucciata, barbabietola, ma anche profumo di fiori secchi, la viola, odori riconducibili al sottobosco, come il terriccio, le foglie umide al mattino, il muschio ed evidenti note fungine. Non mancano inoltre sensazioni minerali, cioccolato fondente e sentori di liquirizia.

**Analisi gusto-olfattiva:** secco, caldo e abbastanza morbido; pronunciata freschezza e moderata sapidità accompagnano un tannino deciso ma vellutato; il corpo è pieno ed equilibrato.

**Sviluppo:** intenso e persistente, di qualità fine, armonico, esemplare.

**Temperatura di servizio:** 15 °C