

**VULCANO**



CORDÓNE

Cirò D.O.P. Rosso Classico

Varietà delle uve: Gaglioppo 100%

Sistema di allevamento: spalliera con cordone speronato e storici impianti ad alberello

Resa produttiva media: 70 Q. li per ettaro

Periodo di raccolta uve: ultima settimana di Settembre prima settimana di Ottobre

Metodo di raccolta: manuale con sistemazione dei grappoli in cassette di circa 15 Kg cadauna

Vinificazione: pigia diraspatura delle uve, macerazione di 6 giorni in vinificatori di acciaio, segue una soffice pressatura degli acini e fermentazione in serbatoi di acciaio, tutto a temperatura controllata

Affinamento: in serbatoi di acciaio a temperatura controllata poi in barriques per 6 mesi, infine 2 mesi in bottiglia

Colore: rosso ambrato con con tonalità in stile buccia di ciliegia

Profumo: intenso, chicchi di caffè tostato e frutta matura

Gusto: corposo, dal buon equilibrio tannico, buona l'acidità e la dolcezza, accompagnata da un'ottima morbidezza e rotondità

Abbinamenti enogastronomici: antipasti a base di salumi calabresi, formaggi stagionati; primi piatti di pasta casareccia e sfornati al forno; secondi di carni arrostiti aromatizzate abbinare a funghi porcini.

Temperatura di servizio 18 - 20 C°

Formati disponibili: 75cl

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti nelle Zone di
Cirò, Cirò Marina, Melissa



CIRÒ MARINA
Calabria - Italy

**VULCANO**



CORDÓNE

Cirò D.O.P. Red Classic

Grape varieties: Southern Italy
“Gaglioppo” wine grapes 100%.

Grape Breeding Program: espalier tree with
spurred cordon

Average Yield: 70 Quintals per hectare

Harvest Season: last week of September and
first week of October

Harvest Method: handpicking placing the
grapes in boxes of around 15 Kg each

Vinification: grapes de-stemming, 6 days
maceration in stainless steel vats, followed by a
soft crushing of the individual grapes and fermentation
in steel tanks, all happening in a temperature-controlled
environment.

Ageing: in temperature-controlled steel tanks,
then in barriques for 6 months and to finish
2 months in the bottle

Colour: amber red with touches of cherry peel shades

Aroma/Scent: intense, roasted
coffee beans and ripe fruits.

Taste: full-bodied, good tannic balance, good
sweet and sour combination, also soft and rounded

Wine and Food Combination: starters based on
cooked meats from Calabria, mature cheeses,
main dishes based on handmade pasta and baked
dishes, grilled spiced meats with mushrooms sides

Serving temperature: 18 - 20 C°

Sold by 75cl bottles

PRODUCTION AREA

Vineyards in
Cirò, Cirò Marina, Melissa



CIRÒ MARINA
Calabria - Italy