



CIRÒ D.O.P. ROSATO

Varietà delle uve: Gaglioppo 100%.

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

Resa produttiva media: 90 Q.li per ettaro.

Periodo di raccolta uve: ultima settimana di Settembre.

Metodo di raccolta: manuale con sistemazione dei grappoli in cassette di circa 20 Kg cadauna.

Vinificazione: pigia diraspatura delle uve, macerazione di 12 ore in vinificatori di acciaio, segue una soffice pressatura dei chicchi e fermentazione in serbatoi di acciaio, tutto a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio termo controllati, a seguire un breve periodo di sosta in bottiglia prima della messa in commercio.

Colore: rosa intenso, cerasuolo.

Profumo: fresco, armonico.

Gusto: fruttato, durevole, pieno, tipico del vitigno Gaglioppo.

Abbinamenti enogastronomici: antipasti a base di salumi calabresi, sardella, latticini e formaggi non stagionati; primi piatti di paste, risotti di vario genere, zuppe di pesce; secondi di pesce arrosto riccamente condito e aromatizzato, carni bianche arrostate e anche abbinare a funghi e tartufi.

Temperatura di servizio: 12 °C



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti Collinari e pianeggianti
nelle zone "Difesa Piana" e "Ponta"

CIRÒ MARINA
Calabria - Italy



VULCANO



CIRÒ D.O.P. ROSATO

Varieties of Grapes: Southern Italy

Gaglioppo wine grapes 100%.

Grape Breeding Program: espallier tree with spurred cordon.

Average Yeld: 90 quintals by hectare.

Harvest Season: last week in September.

Harvest Method: handpicking placing the grapes in boxes of 20Kg each.

Vinification: placing the grapes apart from the Stalks, 12 hours maceration in steel barrels, followed by a soft pressing of the grapes and fermentation in steel tanks, everything under a temperature-controlled environment.

Ageing: temperature-controlled steel tanks, followed by a layover in bottles before the product is released to the market.

Colour: intense pink.

Scnt: fresh, harmonic.

Flavour: fruity, long lasting, rich, tipical from the "Gaglioppo" vineyard.

Wine and Gastronomy Combinations: starters : cooked meats from Calabria; sardins; fresh and mild cheese; Mains: different types of risotto; fish soups; roasted fish rich in seasoning and dressing; white roasted meats also combined with mushrooms and truffles.

Serving Temperature: 12 C°.



PRODUCTION AREA

Flat and hilly vineyards in "Difesa piana" and "Ponta"

CIRÒ MARINA
Calabria - Italy