



VULCANO

CIRÒ D.O.P. ROSSO



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 prima settimana di Ottobre.

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

Vinificazione: pigia diraspatura delle uve, macerazione di 3/4 giorni in vinificatori di acciaio, segue una soffice pressatura dei chicchi e fermentazione in serbatoi di acciaio, tutto a temperatura controllata.

Affinamento: in botti di rovere e infine, in serbatoi di acciaio termo controllati, a seguire un mese di sosta in bottiglia prima della messa in commercio.

Colore: rosso intenso con riflessi color granato.

Profumo: robusto, intenso, vinoso, lamponi e cacao.

Gusto: corposo, dal buon equilibrio tannico e di acidità.

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

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C.



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti Collinari nelle zone
"Valle di Casa" e "Brigante"

CIRÒ MARINA
Calabria - Italy



VULCANO



CIRÒ D.O.P. ROSSO

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 and first one in October.

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

Vinification: placing the grapes apart from the Stalks, 3,4 days maceration in steel barrels, followed by a soft pressing of the grapes and fermentation in steel tanks, everything under a temperature-controlled environment.

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

Colour: intense Red with granet coloured shades.

Scent: intense , vinous , raspberries and cocoa.

Flavour: full-bodied,good balance of acidity and tannic.

Wine and Gastronomy Combinations: starters: cooked meats from Calabria; extra mature cheese; mains: fresh handmade pasta and baked dishes; roasted meats with rich dressing and seasoning also combined with mushrooms.

Serving Temperature: 18 - 20 C°.



PRODUCTION AREA

Hilly Vineyards in :
"Valle di casa Brigante"

CIRÒ MARINA
Calabria - Italy