



# MAGAZZENO®

## CIRÒ DOC ROSSO CLASSICO



### VIGNA E CANTINA:

**Varietà delle uve:** Gaglioppo 100%.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato età media 15 anni.

**Resa produttiva media:** 80 Q.li per ettaro.

**Periodo di raccolta uve:** primi 10 giorni di Ottobre.

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

**Vinificazione:** pigia diraspatura delle uve, macerazione di 5/6 giorni in vinificatori di acciaio, segue una soffice pressatura dei chicchi e fermentazione in serbatoi di acciaio, tutto a temperatura controllata.

**Affinamento:** 3-4 mesi in botti di rovere di secondo passaggio, poi un mese di sosta in bottiglia prima della messa in commercio.



### CALICE:

**Colore:** rosso rubino chiaro con note color ciliegia matura e frutti rossi

**Profumo:** intenso di piccoli frutti, liquirizia, lamponi, caffè tostato e cacao.

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



### PIATTI:

Formaggi stagionati, secondi di carni arrostiti aromatizzate abbinare a funghi porcini.



### SERVIZIO:

Temperatura di servizio 18-20 °C

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE

**Nel cuore** pulsante della Calabria vitivinicola, Cirò rivela la sua **grandezza**: una terra dove la storia del vino si intreccia con la vita di migliaia di famiglie di viticoltori e vinificatori. Qui, tra le vigne che si confondono con il cielo, ogni cantina racconta storie di passione e dedizione. E non c'è luogo più sacro di un vecchio magazzino, dove molte famiglie hanno dato vita alle loro prime vinificazioni. A Cirò, il **magazzino** è un simbolo, è un'atmosfera, è un mood.

E così nasce il nostro **Cirò DOC rosso classico, MAGAZZENO**. Un omaggio alla storia, alla tradizione e al coraggio di coloro che hanno osato sognare grandi vini in spazi modesti. Benvenuti a MAGAZZENO, dove ogni sorso è **un viaggio nel tempo e nell'anima della Calabria vitivinicola**