



Cirò Rosso Classico

Gaglioppo 100%



LA VITICOLTURA

Vitigno: Gaglioppo

Vigneto: Loc.tà Mortilla

Suolo: Argilloso.

Altitudine: 200m slm

Forma di Allevamento: Cordone Speronato

Produzione per ettaro: 50 q

Trattamenti: Zolfo e rame

Vendemmia: Seconda metà di Settembre

L'ENOLOGIA

Fermentazioni: Spontanee

Modalità di Pressatura: soffice fino a 0,4 bar

Filtraggio: grossolano e solo prima dell'imbottigliamento

Chiarifiche: no

Macerazione: 6 giorni in acciaio inox senza controllo della temperatura

Affinamento: in acciaio per quasi 18 mesi, e poi bottiglia.

www.vinidellaquila.it

 Dell'Aquila vini Cirò'

 Azienda_vinidellaquila