



**Cirò Rosso Classico  
Salvogaro**

**Gaglioppo 100%**



**Agricoltura biologica**

**LA VITICOLTURA**

**Vitigno:** Gaglioppo

**Vigneto:** Loc.tà Russomanno

**Suolo:** Argilloso, Medio Impasto

**Altitudine:** 0-200m slm

**Forma di Allevamento:** Cordone Speronato

**Produzione per ettaro:** 65 q

**Trattamenti:** Zolfo e rame

**Vendemmia:** Prima Settimana di Ottobre

**L'ENOLOGIA**

**Vinificazione:** La fermentazione è tradizionale: 15 giorni in serbatoio di acciaio con temperature controllata e il mosto rimane a contatto con le bucce per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche e aiutare l'inizio della fermentazione malolattica.

**Affinamento:** 12 mesi in acciaio e 5 – 6 mesi in bottiglia.

[www.vinidellaquila.it](http://www.vinidellaquila.it)



Dell'Aquila vini Ciro'



Azienda\_vinidellaquila