

Cirò Rosso Classico
Gemme

Gaglioppo 100%



VITICOLTURA

Vitigno: Gaglioppo

Vigna: Loc.tà Fego

Suolo: Argilloso

Altitudine : 0 m slm

Sistema di allevamento: Palmetta –Vigna di 50 anni

Produzione per ettaro: 60 q

Trattamenti: Zolfo e rame

Vendemmia: prima settimana di ottobre

Enologia

La fermentazione è spontanea in serbatoi di acciaio. Macerazione di sette giorni. Torchiatura con torchio idraulico. Niente temperatura controllata

Affinamento: 18/24 mesi in acciaio e dai 2 – 4 mesi in bottiglia.