



CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata
ROSATO

Integralmente prodotto da:
L'ARCIGLIONE di Cataldo Calabretta

88811 Cirò Marina - Kr - Italia

PRODUCT OF ITALY

larciglione.it

75cl e 13% Vol

contiene solfiti - contains sulphites - enthält sulfite L.324

Vino rosato ottenuto da uve Gaglioppo, provenienti da un vigneto di 1,5 Ha pianeggiante allevato a cordone speronato su suolo argilloso-limoso, con resa per ettaro di 70 q.li di uva.

Le uve sono state vendemmiate a mano in cassetta nella seconda decade di settembre, il vino e' ottenuto da una breve macerazione di 24 ore e successivo affinamento di sei mesi sulle fecce fini in vasca di acciaio.



Vitigno • Gaglioppo

Forma di allevamento • Cordone speronato

Età del vigneto • 35 anni

Suolo • argilloso-limoso

Densità d'impianto • 5.000 ceppi ha

Produzione per ceppo • 1,5 kg (kg pianta)

Produzione per ettaro • 70 circa (g\Ha)

Modalità di vendemmia • manuale in cassetta

Fermentazione • spontanea

Macerazione 24 ore

Affinamento • 6 mesi in acciaio



L'ARCIGLIONE
di CATALDO CALABRETTA



larciglione.it