



CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata
ROSSO CLASSICO SUPERIORE

Integralmente prodotto da:
L'ARCIGLIONE di Cataldo Calabretta
88811 Cirò Marina - Kr - Italia

PRODUCT OF ITALY

75cl e 13,5% Vol larciglione.it

contiene solfiti - contains sulphites - enthält sulfite L. 124

Vino rosso ottenuto da uve Gaglioppo, provenienti da vigneti collinari allevati ad alberello, su terreni collinari argilloso-calcareo ; situati nella zona storica produzione del "Ciro' Classico".

Le uve sono state vendemmiate a mano in cassetta nella terza decade di Settembre. Macerazione di quattro giorni sulle bucce e successivo affinamento in vasca di cemento. Resa per ettaro di 50 q.li.



Vitigno • Gaglioppo
Forma di allevamento • alberello
Età del vigneto • 20 anni
Suolo • argilloso-calcareo
Densità d'impianto • 5.500 ceppi ha
Produzione per ceppo • 1kg (kg pianta)
Produzione per ettaro • 50 circa (g\ha)
Modalità di vendemmia • manuale in cassetta
Fermentazione • spontanea
macerazione sulle bucce 4 giorni
Affinamento • 18 mesi in vasca di cemento



L'ARCIGLIONE
di CATALDO CALABRETTA



larciglione.it