



CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata

ROSSO CLASSICO SUPERIORE

RISERVA

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 prodotto solo nelle migliori annate da uve Gaglioppo, proveniente dalla migliore parcella collinare allevata ad alberello, su terreno argilloso-calcareo, situato nella zona storica di produzione del "Ciro' Classico". Le uve sono state vendemmiate a mano in cassetta nella prima decade di ottobre. Macerazione di due settimane sulle bucce Successivo affinamento di 12 mesi in botte di rovere di Slavonia, 12 mesi in vasca di cemento e 12 mesi in bottiglia. Resa per ettaro di 50q.li.



Vitigno • Gaglioppo

Forma di allevamento • alberello

Età del vigneto • 25 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 di due settimane

Affinamento • 12 mesi legno, 12 mesi cemento, 12 mesi bottiglia



L'ARCIGLIONE
di CATALDO CALABRETTA



larciglione.it