



SAN FRANCESCO CIRÒ

Tipo: Rosso.

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata.

Vitigno: Gaglioppo.

Zona di produzione: Calabria, Centro Orientale nella provincia di Crotone, in Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa
Sistema di allevamento: Spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5000 piante.

Vendemmia: manuale prima settimana di ottobre.

Resa per ettaro di uva: 80 - 90 q.li.

Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 8-12 giorni. Svinatura e pressatura soffice.

Maturazione: in acciaio con breve passaggio in barriques.

Affinamento: due mesi in bottiglia a temperatura controllata.

Degustazione: Colore - rosso rubino vivace con riflessi violacei. Profumo - delicato, intenso, speziato, etereo e piacevole. Sapore-caldo, pieno, piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente.

Grado alcolico: 13% in vol.

Abbinamento gastronomico: ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

Type: Red.

Classification: Controlled Designation of Origin.

Vine: Gaglioppo.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, exactly in the area of Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5000 plants per hectare.

Grape harvest: manual, first week of October.

Yield per hectare of grapes: 80 - 90 q

Vinification: traditional fermentation with maceration for 8-12 days. Draining and soft pressing.

Ripening: in stainless steel with a light passage in barriques.

Refining: two months in bottles at a controlled temperature.

Tasting: Colour - bright ruby red with purple shades Scent - delicate, intense, spicy, ethereal and pleasant. Flavour - warm, full, pleasantly vinous, balanced, tasty and persistent.

Alcoholic degree: 13% vol.

Gastronomic coupling: ideal with red meat, game and medium matured cheeses.

