

Cirò

Cirò DOC Rosso



Affacciate sul mar Ionio dove sbarcarono i primi coloni greci, sulle colline costiere si sviluppano bellissimi e antichissimi vigneti di Gaglioppo.

Denominazione: DOC Cirò rosso

Uvaggio: Gaglioppo

Vinificazione: Moderne tecniche di premitura a freddo

Terreno vigneti: Medio Impasto

Gradazione: 12,5 % Vol.

Temperatura di servizio: 15/18°C

Bottiglia: Bordolese 75cl

Abbinamenti gastronomici: Accompagna primi al sugo di carne, anche selvaggina, carni bianche e carni rosse grigliate

Aspetti organolettici: Colore rosso rubino, odore gradevolmente vinoso con note speziate, sapore asciutto, caldo, leggermente tannico con sentori di liquirizia



