MARADEA®

CIRÒ

ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA

Vitigno: Gaglioppo.
Vendemmia: manuale prima settimana di ottobre.
Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 15 giorni, svinatura, pressatura soffice.
Maturazione: elevage in barriques di castagno calabrese per 12-14 mesi.
Profumo: intenso, delicato, si evidenziano odori di frutta secca, tabacco e vaniglia.
Sapore: asciutto, pieno, piacevolmente tannico.

Vine: *Gaglioppo.*
Grape harvest: *manual, first week of October.*
Vinification: *traditional fermentation with 15 days steeping, drawing off and soft pressing.*
Ripening: *élevage in Calabria chestnut barriques for 12-14 months.*
Scent: *intense, delicate, strong scents of dried fruit, tobacco and vanilla.*
Flavour: *dry, full, pleasantly tannic.*

TENUTA IUZZOLINI