



CANTINE
DE MARE



ALTURA

Gaglioppo di Cirò

Gradazione alcolica: 14%

Provenienza uve: Tenuta Sant'Anastasia e Vigna Noele.

Sistema di allevamento: alberello e cordone speronato.

Anno di impianto: 1974/2005.

Densità per ettaro: 5000 piante.

Resa per ettaro: 60 ql.

Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre.

Raccolta delle uve: rigorosamente a mano.

Vinificazione: diraspatura e pigiatura molto soffice. Subisce una macerazione sulle bucce di 15 giorni. Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio termocondizionato per 12 mesi. 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino.

Dall'ampio bouquet. Alla dominante olfattiva fruttata, si aggiungono note speziate ed eteree.

Persistente al gusto, si apprezzano il tannino vellutato e la morbidezza.



CANTINE
DE MARE