



CANTINE  
**DE MARE**



## TEMPO REALE

CIRO' D.O.C. ROSSO CLASSICO SUPERIORE

### RISERVA

**Gradazione alcolica:** 14%

**Provenienza Uve:** Tenuta Sant'Anastasia e Vigna Noe.

**Sistema di allevamento:** alberello.

**Anno di impianto:** 1974.

**Densità per ettaro:** 5000 piante.

**Resa per ettaro:** 60 ql.

**Epoca di vendemmia:** ultima decade di settembre e prima settimana di ottobre.

**Raccolta delle uve:** rigorosamente a mano, con un'attenta selezione dei grappoli migliori.

**Vinificazione:** subisce una macerazione sulle bucce di 15 giorni. Diraspatura e pigiatura molto soffice. Fermentazione a temperatura controllata.

**Affinamento:** in acciaio termocondizionato per 18 mesi. Passaggio di 6 mesi in barrique di rovere francese. Sosta di almeno 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino. Bouquet ampio che principia con profondi sentori di bacca rossa, tinte speziate e alle quali si susseguono gli aromi del legno ed una persistente nota finale vegetale. Il caratteristico tannico vellutato e la mirabile morbidezza rendono il gusto persistente ed equilibrato.