



Cirò Bianco

2017

DENOMINAZIONE

Cirò Bianco DOC

GRADO ALCOLICO

12% vol

TERRENO

Medio impasto

ABBINAMENTI

Ottimo da aperitivo, questo vino è uno dei punti di riferimento estivi e ben si adatta ai primi piatti di pesce, alle carni leggere

UVE

Greco Bianco 90%, Chardonnay 10%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

RACCOLTA

A mano

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata
in serbatoi di acciaio

AFFINAMENTO

Serbatoi di acciaio



75 cl



Cirò Rosso

2016

DENOMINAZIONE

Cirò Rosso DOC

GRADO ALCOLICO

14% vol

TERRENO

Medio impasto

ABBINAMENTI

Su piatti a base di carni rosse e bianche, formaggi a lunga stagionatura

UVE

Gaglioppo 90%, Merlot 10%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

RACCOLTA

A mano

VINIFICAZIONE

Macerazione con cappello di bucce e rimontaggi a temperatura controllata per 7/9 gg in serbatoi d'acciaio

AFFINAMENTO

Serbatoi di acciaio



75 cl



Cirò Rosato

2017

DENOMINAZIONE
Cirò Rosato DOC

TERRENO
Medio impasto

UVE
Gaglioppo 100%

RACCOLTA
A mano

VINIFICAZIONE
Diraspatura e breve sosta delle bucce sul mosto, successiva separazione e fermentazione del mosto in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO
Serbatoi di acciaio

GRADO ALCOLICO
13% vol

ABBINAMENTI
Straordinario aperitivo, si adatta a tutti i piatti di pesce e carne non strutturati e leggeri

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12°C



75 cl