



SCALA®

CIRÒ D.O.C. ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA

UVE: Gaglioppo 100%

VIGNETO: Comprensorio del Cirò superficie 3 Ha
ceppi/Ha 4.500/5.000 sesto impianto
2,40X1,20 altitudine 100/150 m/slm
esposizione sud – sud est

ALLEVAMENTO: alberello

ANNO D'IMPIANTO: 1979

TERRENO: argilloso/sabbioso

RESA PER ETTARO: 40/50 ql/Ha

VENDEMMIA: Prima decade di ottobre; selezione
delle uve e raccolta manuale in un vigneto molto
antico e a bassa resa per ettaro.

VINIFICAZIONE: L'uva diraspata viene messa a
macerare ad una temperatura di 25°C sino a
fermentazione alcolica ultimata. Viene quindi pressata
in modo soffice, con presse orizzontali.

AFFINAMENTO: Al termine della fermentazione
alcolica, il vino viene travasato e lasciato riposare in
vasi vinari in muratura per 36-40 mesi,
successivamente in barrique per 6-12 mesi.
Imbottigliato, si affina per almeno un mese
prima della commercializzazione.

GRADO ALCOLICO: 14% vol.

ESAME ORGANOLETTICO: Si presenta di colore
rosso granato, profumo intenso, fragrante e
persistente. Sapore giustamente armonico, ben
equilibrato, con spiccata tipicità
del Gaglioppo in selezione.

ABBINAMENTI: Compagno ideale di selvaggina, carni
brasate, arrostiti e formaggi stagionati. Risalta anche in
abbinamento a piatti speziati o piccanti.



www.cantinascala.it