



SCHEDA TECNICA

BOTTIGLIA DA CL 75 CIRO' DOC ROSSO CLASSICO "RISERVA"



Prodotto da sole uve accuratamente selezionate Gaglioppo nei vigneti storici del Cirò, allevati ad alberello. Vinificato in rosso a temperatura controllata, con una macerazione di circa 4 giorni, in seguito ad una pigiatura soffice, otteniamo il Cirò DOC Rosso Classico Riserva che invecchiato per almeno tre anni con successivo affinamento in barriques di sei mesi, viene messo in bottiglia.

Colore: rosso intenso.

Profumo: intenso e persistente, fine, etereo, con sentori di frutti di bosco.

Sapore: secco, caldo e robusto di buona persistenza.

Accostamenti gastronomici: si abbina magnificamente ai piatti base di carne e di verdure, agli arrostiti e ai piatti dal gusto forte.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Capacità bottiglia: 750 ml

Confezioni: Scatola da 6 bottiglie

PALLETTIZZAZIONE: n°4 strati da 25 scatole da 6 bottiglie.

EAN CODE: 8010878001032

VINICOLA ZITO V. & F.lli SNC

VIA SCALARETTO CIRO' MARINA (KR)- TEL 0962 31853 FA X 0962 379096 P. IVA 004729307

Mail: info@zito.it sito www.zito.it