



CIRO' Rosso Classico

Denominazione di Origine Controllata

Note tecniche

Uve:
Gaglioppo 100%

Vigneto:
Comprensorio del Cirò
superficie 4 Ha
ceppi/Ha 4.500/5.000
sesto impianto 2,20X1,20
altitudine 100/150 m/slm
esposizione sud - sud est

Allevamento:
Spalliera

Anno d'Impianto:
1987, 1997

Terreno:
Argilloso/sabbioso

Resa per Ettaro:
70/100 q/Ha

Vendemmia:
Seconda decade di
ottobre; selezione delle
uve e raccolta manuale.

Vinificazione:
L'uva 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
10-12 mesi.
Imbottigliato, si affina per

1 mese prima della
commercializzazione.

Grado Alcolico:
13% vol.

Esame Organolettico:
Si presenta di colore
rosso rubino, profumo
intenso, fragrante e
persistente.
Sapore giustamente
armonico, ben equilibrato,
con spiccata tipicità del
Gaglioppo.



CIRO' Rosato

Denominazione di Origine Controllata

Note tecniche

Uve:
Gaglioppo 100%

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

Allevamento:
Spalliera

Anno d'Impianto:
1987, 1997

Terreno:
Argilloso/sabbioso

Resa per Ettaro:
80/100 q/Ha

Vendemmia:
Prima e seconda decade
di ottobre; selezione delle
uve e raccolta manuale.

Vinificazione:
Le uve diraspate vengono
messe a macerare per
circa 24 ore e
successivamente, svinato
il 60% del mosto si
prosegue con una
fermentazione a
temperatura controllata a
14-16°C.

Affinamento:
Al termine della
fermentazione alcolica il
vino viene travasato e
lasciato ad affinare in
contenitori di acciaio inox

per 3 mesi. Imbottigliato,
si lascia riposare per 1
mese prima della
commercializzazione.

Grado Alcolico:
13% vol.

Esame Organolettico:
Si presenta di colore
rosato, profumo fragrante
ma elegante ed ampio;
sapore secco, fresco e
sapido, ben equilibrato e
leggermente fruttato.



CIRO' Bianco

Denominazione di Origine Controllata

Note tecniche

Uve:
Greco 100%

Vigneto:
Comprensorio del Cirò
superficie 2 Ha
ceppi/Ha 4.500/5.000
sesto impianto 2X0,90
altitudine 100/150 m/slm
esposizione sud - sud est

Allevamento:
Spalliera.

Anno d'Impianto:
1997

Terreno:
Argilloso/sabbioso

Resa per Ettaro:
70/100 q/Ha

Vendemmia:
Terza decade di
settembre; selezione delle
uve e raccolta manuale.

Vinificazione:
Dopo aver diraspato le
uve e pressate in modo
soffice, il mosto viene
inseminato di lieviti
selezionati e prosegue la
fermentazione a
temperatura controllata,
16°-18°C, in modo da
conservare tutte le
caratteristiche varietali
del vitigno.

Affinamento:
Al termine della
fermentazione alcolica il
vino viene travasato e

lasciato riposare in
contenitori di acciaio inox,
per 2-3 mesi.
Imbottigliato, si affina per
un mese prima della
commercializzazione.

Grado Alcolico:
12% vol.

Esame Organolettico:
Vino di colore giallo con
riflessi verdolini, profumo
delicato ed elegante, con
note floreali di fiori bianchi.
Sapore secco, fresco e
sapido, ben equilibrato e
con retrogusto
piacevolmente fine.

DURI' Cirò Rosso Classico Superiore

Denominazione di Origine Controllata



Note tecniche

Uve:
Gaglioppo 100%

Vigneto:
Comprensorio del Cirò
superficie 3 Ha
ceppi/Ha 4.500/5.000
sesto impianto 2,20X1,20
altitudine 200/250 m/slm
esposizione sud - sud est

Allevamento:
Spalliera

Anno d'Impianto:
1987

Terreno:
Argilloso/sabbioso

Resa per Ettaro:
70 q/Ha

Vendemmia:
Terza decade di ottobre;
selezione delle uve e
raccolta manuale.

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
12-16 mesi e, quindi, in

barriques per 6-12 mesi.
Imbottigliato, si affina per
un mese prima della
commercializzazione.

Grado Alcolico:
13,5% vol.

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