



SCALA®

## CIRÒ D.O.C. ROSSO CLASSICO SUPERIORE



**UVE:** Gaglioppo 100%

**VIGNETO:** Comprensorio del Cirò  
superficie 4 Ha ceppi/Ha 4.500/5.000  
sesto impianto 2.40X1,20  
altitudine 100/150 m/slm  
esposizione sud – sud est

**ALLEVAMENTO:** spalliera

**ANNO D'IMPIANTO:** 1987, 1997

**TERRENO:** argilloso

**RESA PER ETTARO:** 60/70 ql/Ha

**VENDEMMIA:** Seconda metà di settembre/ prima  
decade di ottobre; selezione delle uve  
e raccolta manuale.

**VINIFICAZIONE:** La macerazione dell'uva avviene ad  
una temperatura di 22°C per circa 15 giorni. L'uva 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 12-18 mesi.  
Una volta imbottigliato, viene affinato per sei mesi  
prima della commercializzazione.

**GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol.

**ESAME ORGANOLETTICO:** Si presenta di colore  
rosso granato, profumo intenso, fragrante e persistente.  
Tannino presente ma non invadente, gusto armonico e  
ben equilibrato, con la spiccata tipicità del Gaglioppo.

**ABBINAMENTI:** Vino a tutto pasto, meglio apprezzato  
in abbinamento a carni rosse, arrostiti,  
selvaggina e formaggi stagionati.

