



MIMMO VINCI

VitiViniCultura dal 1800 – Vino Cirò Doc

chone

Vino Cirò DOC – Rosso Classico Superiore

Al mio paese, attuale Cirò fondata da Filottete



MIMMO VINCI

chone

CIRÒ DOC
ROSSO CLASSICO
SUPERIORE



Ottenuto esclusivamente da uve Gaglioppo in purezza, prodotto da vigneti coltivati in terreni calcareo-argillosi. Di colore rosso rubino e dal gusto persistente ed equilibrato; all'olfatto spiccano note di bacca rossa matura.

Classificazione: Cirò Rosso Classico Superiore – Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Gaglioppo 100%

Zona di Produzione: Cirò Marina (KR)

Terreno: Calcareo Argilloso

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Vendemmia: Terza decade di Settembre/Prima di Ottobre

Vinificazione: Fermentazione a freddo

Macerazione: 10 Giorni

Affinamento: 13 mesi in acciaio e 2 mesi in Bottiglia

Colore: Rosso rubino

Gusto: Persistente ed equilibrato

Profumo: Note di bacca rossa matura

Grado Alcolico: 13,5

Temperatura di servizio: 14 – 15 °C





ENGLISH VERSION

chone

CIRÒ DOC RED CLASSIC SUPERIOR WINE

**Tribute to Cirò formerly called Chone, city of
Magna Grecia founded by Filottete**

Grape Variety: Gaglioppo 100%

Production Area: Cirò Marina (KR)

Soil: clayey and calcareous

Training system: Espalier with cordon spur system

Harvest: Third decade of September/first of October

Vinification: Cold fermentation

Maceration: 10 days

Aging: In steel for 13 months and in bottle for 2 months

Colour: Ruby red

Taste: Persistent and balanced

Bouquet: Notes of ripe red berry

Alcohol level: 13,5

Serving temperature: 14 - 15 °C