



# MIMMO VINCI

VitiViniCultura dal 1800 – Vino Cirò Doc

## joseph47

Vino Cirò DOC – Rosato

*A mio padre Giuseppe,  
nato nel 1947*



Ottenuto esclusivamente da uve Gaglioppo in purezza, prodotto da vigneti coltivati in terreni calcareo-argillosi.

Di colore rosa tenue con riflessi ramati e dal gusto delicato e morbido; all'olfatto spiccano note di piccoli frutti a bacca rossa con sentori floreali e note agrumate.

**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata

**Vitigno:** Gaglioppo 100%

**Zona di Produzione:** Cirò (KR)

**Terreno:** Calcareo Argilloso

**Sistema di Allevamento:** Cordone Speronato

**Vendemmia:** Prima settimana di Settembre

**Vinificazione:** Acciaio con pressatura soffice delle uve

**Macerazione:** No

**Affinamento:** 5 mesi in acciaio

**Colore:** Rosa tenue con riflessi ramati

**Gusto:** Delicato e morbido

**Profumo:** Note di piccoli frutti a bacca rossa con sentori floreali e note agrumate

**Grado Alcolico:** 13

**Temperatura di servizio:** 10 – 12 °C



ENGLISH VERSION

# Joseph47

CIRÒ DOC ROSÈ WINE

**Wine dedicated to my father, Giuseppe Vinci, born in 1947.  
The one who instilled in me the passion and love for our land.**

Grape Variety: Gaglioppo 100%

Production Area: Cirò (KR)

Soil: clayey and calcareous

Training system: Espalier with cordon spur system

Harvest: First week of September

Vinification: Stainless steel with gentle pressing of the grapes

Maceration: No

Aging: In steel for 5 months

Colour: Soft pink with coppery highlights

Taste: Delicate and smooth

Bouquet: Notes of red berries with. floral notes and citrus notes

Alcohol level: 13

Serving temperature: 10 - 12 °C