

# Pian della Corte

## *Cirò rosso classico superiore riserva*

*Denominazione di origine controllata*



<b>Zona di produzione:</b>	Feudo
<b>Uve:</b>	Gaglioppo 100%
<b>Resa per ettaro:</b>	70 q.li
<b>Altitudine:</b>	10 m slm
<b>Anno di impianto:</b>	1995
<b>Densità impianto:</b>	5000 piante per ettaro
<b>Sistema di allevamento:</b>	Alberello
<b>Vinificazione:</b>	A fine Settembre, i grappoli vengono rigorosamente raccolti e selezionati a mano le uve pigiate dopo 4 giorni di macerazione, vengono pressate sofficientemente. Il mosto ottenuto viene termo-condizionato in serbatoi in acciaio inox da 50 hl.
<b>Affinamento:</b>	in acciaio per 3 anni ne segue un affinamento in barriques per 6 mesi
<b>Gradazione alcolica:</b>	14 %
<b>Capacità di invecchiamento:</b>	7-8 anni
<b>Colore</b>	Rosso rubino con lievi riflessi aranciati.
<b>Note olfattive e gustative:</b>	Intenso e consistente al naso, evidenzia sentori di frutta matura, amarena, pepe e chiodi di garofano accompagnati da sfumature tostate.

# Pian della Corte *magnum*

## *Cirò rosso classico superiore riserva*

*Denominazione di origine controllata*



<b>Zona di produzione:</b>	Feudo
<b>Uve:</b>	Gaglioppo 100%
<b>Resa per ettaro:</b>	70 q.li
<b>Altitudine:</b>	10 m slm
<b>Anno di impianto:</b>	1995
<b>Densità impianto:</b>	5000 piante per ettaro
<b>Sistema di allevamento:</b>	Alberello
<b>Vinificazione:</b>	A fine Settembre, i grappoli vengono rigorosamente raccolti e selezionati a mano le uve pigiate dopo 4 giorni di macerazione, vengono pressate sofficientemente. Il mosto ottenuto viene termo-condizionato in serbatoi in acciaio inox da 50 hl.
<b>Affinamento:</b>	in acciaio per 3 anni ne segue un affinamento in barriques per 6 mesi
<b>Gradazione alcolica:</b>	14 %
<b>Capacità di invecchiamento:</b>	7-8 anni
<b>Colore</b>	Rosso rubino con lievi riflessi aranciati.
<b>Note olfattive e gustative:</b>	Intenso e consistente al naso, evidenza sentori di frutta matura, amarena, pepe e chiodi di garofano accompagnati da sfumature tostate.