

Malena Cirò rosso classico

Denominazione di origine controllata



Zona di produzione:	Ferraia
Uve:	Gaglioppo 100%
Resa per ettaro:	90 q.li
Altitudine:	100 m slm
Anno di impianto:	2002
Densità impianto:	5000 piante per ettaro
Sistema di allevamento:	Spalliera
Vinificazione:	A fine Settembre, i grappoli vengono rigorosamente raccolti e selezionati a mano le uve pigiate dopo 2 giorni di macerazione, vengono pressate sofficemente. Il mosto ottenuto viene termo-condizionato in serbatoi in ac-ciaio inox da 100 hl.
Affinamento:	in acciaio per 1 anno
Gradazione alcolica:	13,5 %
Capacità di invecchiamento:	4-5 anni
Colore	Rosso rubino
Note olfattive e gustative:	Intensamente fruttato e complesso ha una buona struttura ben bilanciata, con tannini tosti ma non astringenti e finale persistente. Acquista sentori speziati ed intensi con il passare del tempo.