



CATALDO CALABRETTA
VITICOLTORE

CIRÒ

ROSSO CLASSICO SUPERIORE Denominazione di Origine Controllata

Vino rosso ottenuto da uve Gaglioppo, provenienti da vigneti collinari allevati ad alberello, su terreni argilloso-calcareo, situati nella zona storica di produzione del "Ciro' Classico". Le uve sono state vendemmiate a mano in cassetta nella terza decade di ottobre. Macerazione di due settimane sulle bucce e successivo affinamento in vasca di cemento. Resa per ettaro di 50 q.li.



- Vitigno:** Gaglioppo
Forma di allevamento: alberello
Eta' del vigneto: 15 anni
Suolo: argilloso-calcareo
Densita' d'impianto: 5.500 ceppi\ha
Produzione per ceppo: 1 kg (kg\pianta)
Produzione per ettaro: 50 circa (q\ha)
Modalita di vendemmia: manuale in cassetta
Fermentazione: spontanea con lieviti indigeni
e macerazione di due settimane
Affinamento: 10 mesi in vasca di cemento