

ARCANO



DOP - CIRÒ ROSSO CLASSICO DOP - CIRÒ RED CLASSIC

Ottenuto da uve Gaglioppo coltivate con ridotta produzione per ceppo nei nostri vigneti in Cirò. L'attenta vinificazione e l'accurato affinamento in botti di media grandezza ne fanno un vino dal colore rosso con riflessi tendenti al granato; un profumo speziato ed un gusto pieno, morbido ed equilibrato. Servire ad una temperatura di 18-20 °C con i primi piatti della cucina mediterranea e secondi piatti di carne ed arrosti.

Made from Gaglioppo grapes, grown with reduced yield per plant in our vineyards in Cirò. The accurate vinification and the refining in medium size barrels make it a red wine tending toward garnet with a spicy scent and a full, soft and balanced flavour. Serve at a temperature of 18-20 °C with first courses of the mediterranean cooking, meat dishes and roasts.





ARCANO

AREA DI PRODUZIONE	Cirò (Kr), Località "Corfu Vecchiu" e "Monaco".
VARIETA' DELLE UVE	Gaglioppo 100%, allevamento a spalliera con cordone speronato, sesto di impianto 2,20 mt x 0,85 mt, terreno argilloso - calcareo, 5000 ceppi circa per ettaro con resa in uva di 90 q.li.
VINIFICAZIONE	Epoca di raccolta: seconda decade di settembre. Vinificazione tradizionale con macerazione a temperatura controllata in acciaio e svinatura con pressatura soffice.
AFFINAMENTO	In botti di rovere francese da 25 hl per 12 mesi, affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.
DATI ANALITICI	Alcool 13% vol. - Estratto secco 30 gr/lit - Acidità totale 5,80 gr/lit - SO2 totale 110 mg/lit - Ph 3.60.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso rubino tendente al granato, profumo speziato ed un gusto pieno, morbido ed equilibrato.
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI	Si abbina ai piatti della cucina mediterranea, secondi di carne sia arrostiti che in umido. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.
AREA OF PRODUCTION	Cirò (Kr), Districts "Corfu Vecchiu" and "Monaco".
VARIETY OF GRAPES	Gaglioppo 100%, breeding to espalier single cord spurred, rendered to sixth implantation of 2,20 m x 0,85 m, clayey-calcareous land, about 5000 stubs for hectare with a grape yield of 90 quintals.
VINIFICATION	Harvesting time: second decade of September. Traditional vinification with maceration of the grapes in steel containers at controlled temperature and drawing of wine with soft pressing.
REFINEMENT	In french oak barrels of 25 hl for 12 months, bottle aging before being put on the market.
ANALYTICAL DATA	Alcohol 13% vol. - Dry extract 30 gr/lit - Total Acidity 5.80 gr/lit - Total SO2 110 mg/lit - Ph 3.60.
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Deep red color tending toward garnet with a spicy scent and a full, soft and balanced flavour.
GASTRONOMY COMBINATIONS	It goes very well with first courses of the mediterranean cooking, meat dishes and roasts. Serve at a temperature of 18-20 °C.