

# CIRO' DOC

CIRO' DOC  
ROSSO CLASSICO SUPERIORE

**Annata:** 2022

**Bottiglie:** 2500.

---

**Grado alcolico:**

14 / 14,5 %.

**Area di produzione:**

Ciro' - Tenuta si Sant'Anastasia.

**Uva:**

Gaglioppo.

**Terreno:**

Argilloso calcareo.

**Sistema di allevamento:**

Cordone speronato bilaterale.

**Densità d'impianto:**

5000 viti per HA.

**Vendemmia:**

Ultima decade di Ottobre

**Resa per ettaro:**

90 quintali - 65 ettolitri

**Vinificazione:**

Fermentazione in cisterna d'acciaio a temperatura controllata con sosta sulle bucce per 15 giorni, seguita da una pressatura soffice a fermentazione quasi ultimata.

**Affinamento:**

In acciaio dove riposa per 10 mesi, e sosta di due mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

---

  
**MADDALONA**  
DEL CASATO  
VIGNAIOLI DAL 1430



**FORMATI  
DISPONIBILI**



#maddalonalcasato

Scansiona  
il  
QR- code

