

VECCHIA RUPE

CIRO' DOC RISERVA
ROSSO CLASSICO SUPERIORE

Annata: 2021

Bottiglie: 2000.

Grado alcolico:

14 / 14,5.

Area di produzione:

Ciro' - Tenuta di Sant'Anastasia.

Uva:

Gaglioppo.

Terreno:

Argilloso calcareo.

Sistema di allevamento:

Cordone speronato bilaterale.

Densità d'impianto:

5000 viti per HA.

Vendemmia:

Prima decade di Ottobre

Resa per ettaro:

85 quintali - 60 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 18 mesi, in seguito in barrique di Rovere francese per 6 mesi e sosta di due mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

**FORMATI
DISPONIBILI**



#maddalonadelcasato



MADDALONA

DEL CASATO

VIGNAIOLI DAL 1430



Scansiona
il
Qr- code

