



ROMANO & ADAMO

Nettare di Calabria



Cirò D.O.C. Rosso Classico

Comune di produzione: Cirò Marina

Regione di produzione: Calabria

Uve: Gaglioppo

Tipologia terreno: argilloso, calcareo

Sistema allevamento: alberello e cordone speronato

Vendemmia: manuale, fine Settembre
prima settimana di Ottobre

Resa per ettaro: 80 quintali – 60 ettolitri

Vinificazione: In acciaio termocondizionato, con
pressatura soffice e delle uve e macerazione breve.

Affinamento: In acciaio, con permanenza in bottiglia
di alcuni mesi prima della commercializzazione.

Colore: Rosso Rubino

Profumo: Di media intensità

Sapore: Secco, caldo e di buona tannicità

Abbinamenti Gastronomici: Carni rosse,
cacciagione e pietanze dal gusto forte

Temperatura servizio: 18° - 20°

Gradazione alcolica: 13,00 % vol.

