



ROMANO & ADAMO

Nettare di Calabria



Mastro Antonio

Cirò D.O.C. Rosso Classico Superiore
RISERVA

Comune di produzione: Cirò Marina

Regione di produzione: Calabria

Uve: Gaglioppo

Tipologia terreno: argilloso, calcareo

Sistema allevamento: alberello, 5000 ceppi circa per ettaro

Vendemmia: manuale, prima decade di Ottobre

Resa per ettaro: 80 quintali – 60 ettolitri

Vinificazione: In acciaio termocondizionato,
con macerazione di 10 giorni

Affinamento: In acciaio, poi in barriques di rovere francese
per circa 24 mesi, con successiva permanenza in bottiglia
di 6 mesi prima della messa in commercio.

Colore: Rosso intenso

Profumo: intenso e persistente con sentori
di frutta secca e vaniglia

Sapore: secco, caldo e gradevolmente tannico

Abbinamenti Gastronomici: si abbina ad arrosti di carne,
selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura servizio: 18° - 20°

Gradazione alcolica: 14,00 % vol.

.....

.....

.....