



## *Terre di Apollo* **CIRÒ DOC ROSSO CLASSICO**



**Produttore:** Antichi Vigneti F.lli Sculco srl

**Tipologia:** Rosso fermo

**Formato:** Borgognotta 75 cl

**Vitigno:** 90% gaglioppo 10% altri vitigni

**Zona di produzione:** Calabria centro orientale, nella provincia di Crotona, in Cirò località "Vallo"

**Clima:** Mediterraneo

**Altimetria:** Collinare

**Terreno:** Argilloso

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Tipologia e periodo di vendemmia:** Manuale, terza settimana di settembre

**Resa per ettaro:** 70-80 quintali

**Vinificazione:** Fermentazione in serbatoi di acciaio termocondizionati, con pressatura soffice delle uve e una macerazione sulle bucce per 12 giorni

**Affinamento:** 18 mesi in serbatoi di acciaio termocondizionati ed alcuni mesi in bottiglia

**Descrizione:**

- Colore rosso rubino
- Gradazione 13,5% vol.
- Giovanile ai frutti rossi: ciliegia, prugna rossa, ribes
- Al palato si presenta caldo, armonico e gradevole
- Temperatura di servizio 14° - 16°C

**Abbinamenti gastronomici consigliati:** Si accompagna con piatti a base di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati



**Chef Bibenda:**

Arrosto di vitello al forno con patate

Sella di coniglio al tegame con funghi misti