

Brinifè

CIRÒ' DOC ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA



Area di produzione

Cirò Marina

Uve

Gaglioppo 100%

Tipologia del terreno

Terra rossa, calcareo

Resa per ettaro

40 quintali - 4500 piante ad ettaro

Resa per ettaro

40 quintali - 1/ 1,5 Kg per ceppo

Raccolta

Manuale delle uve selezionando i migliori grappoli

Fermentazione e gradazione

Spontanea con lieviti indigeni - 14°

Vinificazione

di 7 settimane, e affinamento in acciaio 30 mesi

Abbinamento

antipasti di terra misti, carne rossa formaggi stagionati, primi piatti con ragù salumi e formaggi, selvaggina, spezzatino di carne zuppe di mare, zuppe di terra

Consigli del sommelier

Un rosso con il quale organizzare una cena didattica e conoscere e fare conoscere il vero Cirò Artigianale. Il suo mestiere è pulire il palato senza stancare, dategli tendenza grassa e succulenza, e vi stupirà. Formaggi, salumi pregiati, selvaggina, zuppe, spezzatini, primi di un certo peso, carne alla brace e al forno. Azzardate con una zuppa di tonno rosso e crostacei e vi lascerà senza parole. Pronto da bere subito ma se riposa in bottiglia e capace di migliorare.

Temperatura di servizio: consigliata: 16/18 gradi
Bicchiere consigliato: calice con apertura ampia

