



ALTURA

GAGLIOPPO DI CIRÒ DOC ROSSO CLASSICO SUPERIORE

Da uve Gaglioppo

Gradazione alcolica: 14%

Vinificazione: diraspatura e pigiatura molto soffice. Subisce una macerazione sulle bucce di 10 giorni. Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio termocondizionato per 12 mesi. 4 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, con riflessi violacei. Dall'ampio bouquet. Alla dominante olfattiva fruttata, si aggiungono note speziate ed eteree, con note di caffè e tabacco a implementarne la piacevole complessità. Persistente al gusto, si apprezzano il tannino vellutato, la beva morbida ed il grande equilibrio.



DE MARE

WINE | RESORT | SPA