

# TEMPO REALE

## CIRÒ

*Denominazione di Origine Controllata*  
ROSSO CLASSICO SUPERIORE

*Riserva*

**Gradazione alcolica:** 14%

**Sistema di allevamento:** alberello.

**Vinificazione:** diraspatura e pigiatura molto soffice. Subisce una macerazione sulle bucce di 15 giorni. Fermentazione a temperatura controllata.

**Affinamento:** in acciaio termocondizionato per 18 mesi. Passaggio di 6 mesi in barrique di rovere francese. Sosta di almeno 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino. Bouquet ampio che principia con profondi sentori di bacca rossa, tinte speziate, alle quali si susseguono gli aromi della vaniglia ed una persistente nota finale vegetale. Il caratteristico tannico vellutato e la mirabile morbidezza rendono il gusto persistente ed equilibrato.



## DE MARE

WINE | RESORT | SPA

