



Casamatta Saracena 2021

Cirò Rosso Classico Superiore DOC

Cirò Superior Classic Red Wine – Cirò Überlegenes klassisches Rot



Ottenuto esclusivamente da uve Gaglioppo coltivate in antichi vigneti a ridosso delle coste, ove si scorgono "casematte": originarie opere difensive, oggi emblema di un'identità da tutelare. La vendemmia manuale, la fermentazione in acciaio con delestage giornalieri e l'affinamento in legno per 12 mesi donano un colore rosso dai riflessi violacei ed un gusto persistente con sentori di frutti a bacca rossa matura. Si abbina a primi piatti di carne e formaggi. Servire a 14 - 15 °C.



Obtained exclusively from Gaglioppo grapes grown in ancient vineyards close to the coasts, where "casemates" can be seen: original defensive works, today the emblem of an identity to be protected. The manual harvest, fermentation in steel with daily delestage and aging in wood for 12 months give it a red color with purple reflections and a persistent taste. It goes well with first courses of meat and cheeses. Serve at 14 - 15 °C



Wird ausschließlich aus Gaglioppo-Trauben gewonnen, die in alten Weinbergen in Küstennähe angebaut wurden, wo "Kasematten" zu sehen sind: Original-Verteidigungsarbeiten, heute das Wahrzeichen einer zu schützenden Identität. Die manuelle Ernte, die Gärung in Stahl mit täglicher Delestage und die 12-monatige Reifung in Holz verleihen ihm eine rote Farbe mit violetten Reflexen und einem anhaltenden Geschmack. Es passt gut zu ersten Gängen Fleisch und Käse. Bei 14 - 15 °C servieren.



Tipo: *Rosso Classico Superiore D.O.C.*

Classificazione: *Denominazione di Origine Controllata*

Vitigno: *Gaglioppo 100%*

Zona di Produzione: *Cirò Marina (KR) - ITALIA*

Terreno: *calcareo-argilloso*

Altimetria: *30 m.s.l.m.m.*

Sistema di allevamento: *cordone speronato*

Vendemmia: *prima settimana di ottobre*

Resa per ettaro: *75 q.li -> 50 hl*

Vinificazione: *in acciaio con délestage giornalieri e successivamente in botti e barrique per l'affinamento*

Affinamento: *3 mesi in acciaio – 12 mesi in barrique – 1 mesi in bottiglia prima della commercializzazione*

Colore: *rosso porpora*

Gusto: *persistente ed equilibrato*

Profumo: *minerale con note di piccoli frutti a bacca rossa matura,*

Grado alcolico: *14%*

Abbinamento gastronomico: *Piatti a base di carne e formaggi stagionati*

Temperatura di servizio: *14-15 °C*

CASAMATTA