CANTINA CAMPANA

Casamatta Saracena 2022

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 granato*
- 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