



# MIMMO VINCI

VitiViniCultura dal 1800 – Vino Cirò Doc

## chone

Vino Cirò DOC – Rosso Classico Superiore

*Al mio paese, attuale Cirò fondata da Filottete*



Ottenuto esclusivamente da uve Gaglioppo in purezza, prodotto da vigneti coltivati in terreni calcareo-argillosi. Di colore rosso rubino e dal gusto persistente ed equilibrato; all'olfatto spiccano note di bacca rossa matura.

**Classificazione:** Cirò Rosso Classico Superiore – Denominazione di Origine Controllata

**Vitigno:** Gaglioppo 100%

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

**Terreno:** Calcareo Argilloso

**Sistema di Allevamento:** Cordone Speronato

**Vendemmia:** Terza decade di Settembre/Prima di Ottobre

**Vinificazione:** Fermentazione a freddo

**Macerazione:** 10 Giorni

**Affinamento:** 13 mesi in acciaio e 2 mesi in Bottiglia

**Colore:** Rosso rubino

**Gusto:** Persistente ed equilibrato

**Profumo:** Note di bacca rossa matura

**Grado Alcolico:** 13,5

**Temperatura di servizio:** 14 – 15 °C





ENGLISH VERSION

# chone

## CIRÒ DOC RED CLASSIC SUPERIOR WINE

**Tribute to Cirò formerly called Chone, city of Magna Grecia founded by Filottete**

Grape Variety: Gaglioppo 100%

Production Area: Cirò Marina (KR)

Soil: clayey and calcareous

Training system: Espalier with cordon spur system

Harvest: Third decade of September/first of October

Vinification: Cold fermentation

Maceration: 10 days

Aging: In steel for 13 months and in bottle for 2 months

Colour: Ruby red

Taste: Persistent and balanced

Bouquet: Notes of ripe red berry

Alcohol level: 13,5

Serving temperature: 14 - 15 °C