ARCANO RISERVA

DOP - CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA
DOP - CIRÒ RED CLASSIC SUPERIOR RESERVE



Il Gaglioppo diventa nobile con un percorso di lunga durata. Le uve sono raccolte rigorosamente a mano e coltivate con ridotta produzione per ceppo nel nostro vigneto al "Corfu Vecchiu" di Cirò. L'attenta vinificazione e l'accurato affinamento prima in acciaio, poi in barriques, seguito dalla permanenza in botti di media grandezza per 2 anni, ne fanno un vino dal colore rosso intenso e splendente, con profumo speziato ed un gusto pieno, morbido ed equilibrato. La ricercatezza produttiva si esprime nell'eleganza e nell'equilibrio di un vino che accompagna la degustazione di primi piatti della cucina mediterranea, secondi piatti di carne ed arrosti. Servire ad una temperatura di 18-20 °C. Va ossigenato prima della degustazione.

The Gaglioppo grapes becomes noble with a long-term path. The grapes are collected rigorously by hand and grown with a reduced yield per plant in our vineyard located at the "Corfu Vecchiu" of Cirò. The accurate vinification and the careful refinement before in steel, then in barriques, followed by a stay in medium-sized barrels for two years, make it a deep red wine by the bright color with a spicy scent and a full, smooth and balanced flavor. The refined production is expressed in the elegance and balance of a wine that accompanies the tasting of mediterranean first courses cooking, meat dishes and roasts. Serve at a temperature of 18-20 °C. It should be oxygenated before tasting.







ARCANO RISERVA

AREA DI PRODUZIONE	Cirò (Kr), Località “Corfu Vecchiu”.
VARIETA’ DELLE UVE	Gaglioppo, allevamento a spalliera con cordone speronato, sesto di impianto 2,20 mt x 0,85 mt, terreno argilloso - calcareo, 5000 ceppi circa per ettaro con resa in uva di 80 q.li.
VINIFICAZIONE	Epoca di raccolta: ultima settimana di Settembre. Vinificazione tradizionale con macerazione a temperatura controllata in acciaio e svinatura con pressatura soffice.
AFFINAMENTO	Affinamento prima in acciaio, poi in barriques, seguito dalla permanenza in botti di legno di rovere francese da 25 hl per 24 mesi, affinamento in bottiglia di 4 mesi prima della messa in commercio.
DATI ANALITICI	Alcool 13,5% vol. - Estratto secco 35 gr/lt - Acidità totale 5,80 gr/lt - SO2 totale 120 mg/lt - Ph 3.60.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso, tendente al granato, profumo speziato tipico del Gaglioppo ed un gusto pieno, morbido ed equilibrato.
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI	Si abbina ai piatti della cucina mediterranea, secondi di carne sia arrosti che in umido. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.

AREA OF PRODUCTION	Cirò (Kr), District "Corfu Vecchiu".
VARIETY OF GRAPES	Gaglioppo, breeding to espalier single cord spurred, rendered to sixth implantation of 2,20 x 0,85 mt, clayey-calcareous land, about 5000 stubs for hectare with a grape yield of 80 quintals.
VINIFICATION	Harvesting time: last week of September. Traditional vinification with maceration of the grapes in steel containers at controlled temperature and drawing of wine with soft pressing.
REFINEMENT	Refinement before in steel, then in barriques, followed by the permanence in french oak barrels of 25 hl for 24 months, bottle aging before being put on the market for at least 4 months.
ANALYTICAL DATA	Alcohol 13,5% vol. - Dry extract 35 gr/lt - Total Acidity 5.80 gr/lt - Total SO2 120 mg/lt - Ph 3.60.
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Deep red wine by the bright color with a spicy scent typical of Gaglioppo grapes and a full, smooth and balanced flavor.
GASTRONOMY COMBINATIONS	It goes very well with first courses of the mediterranean cooking, meat dishes and roasts. Serve at a temperature of 18-20 °C.