

ARUMAR

CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

ROSSO/RED WINE



100% Gaglioppo

Tecnica di produzione: uva raccolta a mano, segue fermentazione in acciaio per 12 giorni a temperatura controllata con tre rimontaggi giornalieri, segue a fine fermentazione 3 delestages.

Consigli: ideale con formaggi o in accompagnamento ad arrosti e carni grigliate.

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Grado alcolico: 14% Vol

Production technique: grapes harvested by hand, followed by fermentation in steel barrels for 12 days at a controlled temperature with three daily pumpings, followed by 3 delestages at the end of the fermentation.

Serving suggestions: ideal with cheeses or with roasts and grilled meat.

Ideal service temperature: 16/18 °C

Alcohol: 14% by volume



Rosso rubino con eleganti riflessi granati.
Ruby red color with elegant garnet hints.



Bouquet speziato con lievi sentori vanigliati.
Spicy bouquet with light vanilla scents.



Gusto deciso con una buona tannicità.
Strong taste with good tannins.