

TORRE ARAGONESE

CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

ROSSO CLASSICO **RISERVA**

CLASSIC RED WINE **RESERVE**



100% Gaglioppo

Tecnica di produzione: raccolta manuale delle uve, vinificazione in acciaio termo-condizionato, con macerazione di 8-10 giorni, invecchiamento di due anni in acciaio, con passaggio supplementare in barriques ed un' ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Consigli: Si consiglia un abbinamento con arrosti, cacciagione e formaggi stagionati di qualità.

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Grado alcolico: 14 % Vol

Production technique: manual grape harvest, vinification in thermo-conditioned stainless steel, with a maceration from eight to ten days, two years aging in stainless steel barrels, with an additional stay in oak barrels and further bottle aging before marketing.

Serving suggestions: with roasts, wild game meat and high quality aged cheeses.

Ideal service temperature: 16/18 °C

Alcohol: 14 % by volume



Rosso rubino intenso con riflessi granati.
Intense ruby red with garnet hints



Profumo speziato intenso.
Intense spicy flavor.



Robusto e avvolgente.
Full-bodied and flavoured.