



COLLI DEL MANCUSO

Cirò Rosso Classico Superiore Riserva
Denominazione di Origine Controllata

Emblema della migliore enologia calabrese, questo cru nasce dal più antico vitigno autoctono di Calabria, il Gaglioppo, coltivato nei vigneti collinari a bassa resa della tenuta Mancuso situata nel cuore del Cirò.

Vitigno: Gaglioppo (100%).

Grado alcolico: 14% Vol.

Tecnica di produzione: le uve, lasciate a maturare in collina fino alla seconda metà di ottobre, sono accuratamente selezionate. Ad una lunga macerazione sulle vinacce segue un affinamento di 12 mesi in botti di rovere, così da esaltare l'eleganza e la morbidezza del vino.

Caratteristiche: rosso rubino di bella vivacità offre eleganti profumi di marasca, prugna, spezie e vaniglia. Il sapore è pieno, morbido, finemente tannico.

Consigli: rosso di grande prestigio si abbina con selvaggina, arrostiti e brasati.

Temperatura di servizio ideale: 18° C (65° F).

A single vineyard wine from Gaglioppo, the most ancient and noble vineyard of Calabria, exclusively cultivated in Mancuso estate, luscious and fertile hills located at the heart of Cirò area.

Grapes variety: Gaglioppo (100%).

Alcohol: 14% by Vol.

Production technique: the grapes, left to mature on the hills until the second half of October, are carefully selected. It follows long maceration on the skins and ageing in oak barrels for 12 months in order to achieve an elegant and smooth wine.

Characteristics: ruby red in color, it boasts elegant perfumes of wild cherry and plums, with subtle notes of spices and vanilla. The flavor is full, smooth and delicately tannic.

Suggestions: this highly prestigious is excellent with game, roast and braised meat.

Ideal serving temperature: 18° C (65° F).