

## Più Vite Cirò Riserva



 ROSSO  VECCHIE VIGNE

### INFO

**Annate:** 2013, 2015

**Formati:** 75 cl, 150 cl

**Paese:** Italia

**Regione:** Calabria

**Vitigno:** Gaglioppo

**Suolo:** Prevalentemente argilloso con una percentuale calcarea

**Estensione del vigneto:** 1,0 ha

**Tipo d'impianto:** Alberello

**Densità ceppi per ha:** 7.500

**Età media del vigneto:** 68 anni

**Produzione media per ha:** 18 hl

**Vinificazione e affinamento:** Pigiodiraspatura, fermentazione spontanea e macerazione a cappello sommerso in vasca di cemento aperta (palmento) per 15 giorni. Affinamento in contenitori di cemento per 4 anni e in bottiglia per 1 anno.

**Solforosa totale:** 55 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 2.000

### PRODUTTORE



#### SERGIO ARCURI

Sergio Arcuri

### PERCHÉ

Il Cirò Riserva Più Vite di Sergio Arcuri è un vino rosso, evoluzione del Cirò Aris e vera quint'essenza del gaglioppo. Austero, lungo e profondo, nonostante la struttura importante, lascia comunque spazio a profumi freschi e fragranti e dolci sfumature marine.

### QUANDO

Quando andate a una serata di bevute alla cieca con i vostri amici sommelier, stupiteli con il Più Vite Cirò Riserva di Sergio Arcuri e restate a guardare mentre litigano sul cru di Barolo o sulla regione francese di provenienza. Un vino che lascia tutti a bocca aperta, da arrosto di agnello.

