

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Cirò rouge

Cirò DOC

Azienda Santa Venere



**Région :** Calabre, Italie.

**Appellation :** Cirò DOC.

**Domaine :** Azienda Santa Venere.

**Cépages :** 100% Gaglioppo

**Millésime :** 2022

**À déguster jusqu'en :** 2027

**Robe :** Rouge rubis brillant avec des reflets grenat

**Nez :** Arômes intenses de baies des bois mûres, notes subtiles d'épices et un soupçon de terre

**Bouche :** Puissante mais harmonieuse, avec un fruité équilibré et des tanins bien intégrés. Fraîcheur minérale avec une finale vive et persistante.

**Service :** Ce vin doit être servi à 16-18°C. Pâtes au ragoût, viandes grillées, plats copieux de la cuisine traditionnelle

Les vignobles de Santa Venere sont situés sur des collines proches de la Méditerranée, où les vignes profitent des vents marins rafraîchissants. Le sol est sédimentaire et plein de nutriments. Les raisins sont vendangés à la main au cours des dix premiers jours d'octobre et sont délicatement pressés. La fermentation a lieu pendant neuf mois dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée, suivie d'un vieillissement en bouteille de deux mois.

**Teneur en alcool :** 13.5%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 90647 75 2022

**Prix spécial membre :** 11.50 **-20%**

**Prix catalogue :** 14.35