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 membre :** 12.90

Prix catalogue : 14.35