



SCHEDA TECNICA

BOTTIGLIA DA CL 75 CIRO' I.G.T ROSSO CLASSICO "MACALLA"



Il MACALLA nasce dall'insieme di uve Gaglioppo, vitigno principe per la produzione del vino Cirò doc, e dal Magliocco, vitigno antico calabrese. Viene vinificato con una macerazione di circa dieci giorni ad una temperatura di circa 20 °C al fine di estrarre il massimo dei profumi, aroma e struttura.

Colore: rosso intenso.

Profumo: intenso e persistente, fruttato con sentori di frutta a bacca rossa e speziato.

Sapore: secco, caldo, robusto e di buona persistenza.

Accostamenti gastronomici: esprime tutta la sua fragranza con piatti a base di carne, arrostiti, stufati, cacciagione e pietanze elaborate.

Temperatura di servizio: 20-21 °C

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Capacità bottiglia: 750 ml

Confezioni: Scatola da 6 bottiglie

PALLETTIZZAZIONE: n°4 strati da 25 scatole da 6 bottiglie.

EAN CODE: 8010878100087

VINICOLA ZITO V. & F.lli SNC

VIA SCALARETTO CIRO' MARINA (KR)- TEL 0962 31853 FA X 0962 379096 P. IVA 004729307

Mail: info@zito.it sito www.zito.it