



Produttore	TENUTA DEL CONTE di Francesco Parrilla
Denominazione del vino	Cirò Rosso Classico Sup.
Nome del vigneto <Cru>	Cirò DOC Rosso Classico Superiore
Annata	2006
Gradazione alcolica	13,5%
Caratteristiche di coltivazione biologico	=
Zona vitivinicola e microzona:	Cirò - Ponta/ferraia Cirò Marina - Spatoletto/fego
Estensione vigneto	11 ettari
Suolo	Medio argilloso
Esposizione:	nord-sud
Altitudine	100 mt. s.l.m. (Cirò) 3-5 mt. S.l.m. (Cirò Marina)
Età delle viti	45 anni Cirò 20 anni Cirò Marina
Cultivar:	Gaglioppo
Forma di allevamento	Spalliera
Numero gemme per pianta	8
Produzione per ettaro	80 circa
Produzione per ceppo	2,00 kg circa
Selezioni massali: Uso dei ceppi autoctoni - Sì o No.	Sì
Concimazioni: stallatici, vegetali, chimici, nessuno.	Concimazione letamica alternata, annualmente, al sovescio.
Uso di erbicidi, dissecanti, altro.	No
Trattamenti in vigna e loro frequenza (antibrottrici, antimuffe, insetticidi, idrossido di rame, zolfo):	Idrossido di rame e zolfo con frequenza che varia in ragione delle esigenze dettate dall'andamento climatico. Antibobrite nella sola fase di pre-chiusura del grappolo (prima decade luglio)
Modalità di vendemmia (manuale, meccanica, altro):	Manuale
Modalità di pigiatura:	Soffice
Modalità di pressatura	Soffice
Tempo di macerazione.	7 giorni circa
Alloggiamento del pigiato:	vinificatori acciaio
Controllo temperatura di fermentazione, sì, come:	termoregolatori
Tempo e modalità di affinamento:	3 mesi su fecce fini
Uso solforosa/ solfitaggio, (indicare in quale fase e la quantità	20 gr/hl (10 gr/10 alla vinificazione e 10 alla fermentazione malolattica)
illimpidimento (indicare quali materiali):	No
Filtri Sterilizzanti, tipologia e diametro:	houdsing 10 micron
Ricorso ad aumento del grado alcolico:	No
Uso di lieviti:	Neutri
Uso di mosto concentrato rettificato:	No
Uso di additivi (quali):	No
Utilizzo di prodotti O. G. M.	No