



CIRO' Bianco



UVE:
Greco 100%

VIGNETO:
comprensorio del Cirò
superficie 2 Ha
ceppi/Ha 4.500/5.000
sesto impianto 2X0,90
altitudine 100/150 m/slm
esposizione sud – sud est

ALLEVAMENTO:
spalliera

ANNO D'IMPIANTO:
1997

TERRENO:
argilloso/sabbioso

RESA PER ETTARO:
70/100 ql/Ha

VENDEMMIA:
terza decade di settembre; selezione delle uve e raccolta manuale

VINIFICAZIONE:
dopo aver diraspato le uve e pressate in modo soffice, il mosto viene
inseminato di lieviti selezionati e prosegue la fermentazione a temperatura
controllata, 16°-18°C, in modo da conservare tutte le caratteristiche varietali
del vitigno

AFFINAMENTO:
al termine della fermentazione alcolica il vino viene travasato e lasciato
riposare in contenitori di acciaio inox, per 2-3 mesi. Imbottigliato, si affina
per un mese prima della commercializzazione

GRADO ALCOLICO:
12%

ESAME ORGANOLETTICO:
Vino di colore giallo con riflessi verdolini, profumo delicato ed elegante,
con note floreali di fiori bianchi. Sapore secco, fresco e sapido, ben
equilibrato e con retrogusto piacevolmente fine.

