

'AVITA

VIGNAIOLI A CIRÒ



VINO BIOLOGICO

OPERATORE CONTROLLATO
29630
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-810-004
AGRICOLTURA ITALIA



CIRÒ DOC Rosso Classico Superiore **RISERVA 2020**

Dalla nostra vigna più vecchia, tra le colline del Cirò esposte a Nord, raccogliamo le uve di **Gaglioppo** selezionate per la Riserva.

Dopo 15 giorni di contatto con le bucce è stato estratto il vino fiore ed affinato per un anno in botte di rovere da 2000 litri. Viene proposto a 4 anni dalla vendemmia dopo un lungo affinamento in bottiglia. Un grande **Cirò**, fiero, bevibile e di grande carattere, affascinante ed autentico figlio della sua terra.

LA VITICOLTURA

Suolo: Argille marnose

Altitudine: 50 - 100 m slm

Età media delle viti: 50 anni

Produzione per ettaro (q/ha): 50

Trattamenti : Zolfo, Rame

Vendemmia: Terza settimana di Settembre

L'ENOLOGIA

Fermentazioni: Spontanee

Modalità di pressatura: Solo mosto fiore

Filtraggio: grossolano in preimbottigliamento

Chiarifiche: NO

Bottiglie prodotte: Circa 2,600

LE CARATTERISTICHE CHIMICHE

Titolo alcolometrico: 14,5%

Acidità: (g/l): 5

Ph: 3,75

Solforosa Totale (all'imbottigliamento): 31 mg/L