

'AVITA

VIGNAIOLI A CIRÒ



VINO BIOLOGICO

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



VINO BIANCO **LEUKO' 2023**

Dall'incontro tra il **Greco Bianco** (70%) il **Gaglioppo** (30%) nasce questo vino bianco dal carattere fortemente territoriale. Le uve sono pressate separatamente in modo leggero, poi fermentazioni spontanee e affinamento in acciaio con sosta sui lieviti per 6 mesi. Il risultato è un'intensa carica espressiva, sicura aderenza al terroir mediterraneo e indiscutibile originalità.

L'ENOLOGIA

Fermentazione alcolica e malolattica:

Spontanee svolte completamente

Filtraggio: grossolano in preimbottigliamento

Chiarifiche: NO

Bottiglie prodotte: Circa 2.600

LE CARATTERISTICHE CHIMICHE

Titolo alcolometrico: 11,8%

Acidità (g/l): 4,7

Ph: 3,6

Solforosa totale (all'imbottigliamento): 33 mg/L

LA VITICOLTURA

Suolo: Argilloso-Calcareo

Età media delle viti: 21 anni

Produzione per ettaro (q/ha): -50

Trattamenti : Zolfo

Vendemmia: Seconda settimana
di Settembre

S.S. 106 Km 279,800 - 88811 Cirò Marina - Calabria - Italy

avita.info@gmail.com – www.avitavini.it