

# 'AVITA

VIGNAIOLI A CIRÒ

---



## VINO BIOLOGICO

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



Gaglioppo 100%

## LA VITICOLTURA

**Suolo:** Argilloso-Calcareo

**Età media delle viti:** 21 anni

**Produzione per ettaro (q/ha):** -50

**Trattamenti :** Rame e zolfo

**Vendemmia:** Seconda settimana di Settembre

## Calabria IGP ROSATO 2023

Dal **Gaglioppo** della vigna Fego, vicina al mare, si fa fermentare spontaneamente solo il mosto fiore dopo aver macerato per 12 ore. Viene affinato in acciaio per 9 mesi sui lieviti dopo un travaso di fine fermentazione.

Il risultato è un vero e proprio sorso di mare, un vino sapido e fruttato, elegante e nello stesso tempo strutturato, dalla estrema versatilità gastronomica.

## L'ENOLOGIA

**Fermentazione alcolica e malolattica:** Spontanee svolte completamente

**Chiarifiche:** NO

**Bottiglie prodotte:** Circa 7.400

## LE CARATTERISTICHE CHIMICHE

**Titolo alcolometrico:** 14%

**Acidità (g/l):** 5,11

**Ph:** 3,7

**Solforosa totale (all'imbottigliamento):** 11 mg/L