

'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