

ZERO BIANCO

GAGLIOPPO VINIFICATO IN BIANCO



Regione: Calabria

Tipologia: Bianco, Vino senza solfiti aggiunti

Vitigno: Gaglioppo

Comune di produzione: Cirò (Crotone)

Zona di produzione: Località Brigante

Altimetria: 365 metri s.l.m.

Età media vigneti: 20 anni

Numero bottiglie: 1.800

Tipologia del terreno: argille e marne di medio impasto

Sistema di allevamento: controspalliera (5000 ceppi/ha); potatura, cordone speronato

Produzione per ettaro: 80 q.li/ha

Sistema di coltivazione: biologico

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre

Vendemmia: raccolta manuale in cassette

Vinificazione: in bianco da uve rosse Gaglioppo, da solo mosto fiore; illimpidimento statico e fermentazione a temperatura controllata (16°-18°) in acciaio. Imbottigliamento senza inoculo di lieviti selezionati, senza filtrazioni e senza solfiti aggiunti

Periodo di maturazione: 3 mesi in contenitori d'acciaio

Affinamento: 2 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13% vol.

Capacità invecchiamento: 2 anni

Region: Calabria, Italy

Wine Typology: White, No add sulphites

Grape Variety: Gaglioppo

Production Area: Cirò (Crotone), Località Brigante

Vineyards Altitude: 365 mt a.s.l.

Vineyards Age: 20 years

Bottles Produced: 1.800

Soil Composition: clay and marl terrain of medium textured

Training System: cordon spur pruning (5000 vines/ha)

Hectare Yield: 80 quintals/ha

Pest Management: organic

Time of Harvest: second ten days of September

Grape Harvest: manual harvest in the crates

Wine-making: in white from red grape Gaglioppo with only "mosto fiore" (free-run juice); cold and static clarification, controlled temperature fermentation (16°-18°C) in steel tank. Bottling without inoculation of selected yeasts, filtration and added sulphites

Refining: 3 months in steel tank, 2 months in bottle

Alcohol Content: 13% by Vol.

Aging Capacity: 2 years

Analisi sensoriale - Tasting Notes:

Vino di colore bianco tenue. All'olfatto si presenta con profumi floreali d'arancio e sentori di frutta con note di pesca e pero selvatico. Al palato ottima acidità e persistente freschezza. Piacevole, armonico e intenso il finale fruttato.

White wine with a dull color. Nose it shows aromas of orange blossom, hints of fresh fruit and notes of peach and wild pear. On the palate excellent shoulder acidity and persistent freshness. Pleasant, harmonious and intense fruity finish.