

CIRO' BIANCO

DOC CIRO' BIANCO

La Rosa del nostro Cirò , che è anche il logo della nostra azienda, ha un significato e un valore profondo. Dedicato a colei che è per noi ispirazione e cuore. Il vino è prodotto con uve 100% Greco Bianco raccolte a mano e lavorate senza macerazione utilizzando solo il mosto fiore. Vino fresco e fruttato.



TERRITORIO DI ORIGINE: Cirò Marina

UVE: Greco Bianco

TERRENO: Argilloso

ALTITUDINE: 60 metri s.l.m.

VIGNETO: Allevato a cordone con 3/4 speroni per vite.

CLIMA: Rigido la notte e molto caldo di Giorno

VENDEMMIA: manuale e mattutina, a perfetta maturazione raccolta dalla 2° decade di settembre.

FERMENTAZIONE: in acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO IN ACCIAIO per 6 mesi, poi in bottiglia per almeno 30 GG.

GRADO ALCOLICO: 12,5% in vol.

TERRITORY: Cirò Marina

GRAPES: Greco Bianco

SOIL: clayey

HEIGHT: 60 meters above the sea level

VINEYARD: Raised in cord with 3/4 spurs per vine.

CLIMATE: Very cold during the night and very hot during the day with

HARVEST: Handmade and during the morning, when it's ready to be harvested around the 2rd week of September.

FERMENTATION: in steel and at a controlled temperature,

AGING: in steel 6 months and then in bottle for at least 30 days.

ALCOHOL LEVEL: 12,5% in vol.