

PHEMINA

CIRÒ DOC BIANCO



Regione: Calabria

Denominazione: CIRÒ DOC - Denominazione Origine Controllata

Tipologia: Bianco

Vitigno: Greco bianco

Comune di produzione: Cirò (Crotone)

Zona di produzione: Località Brigante

Altimetria: 365 metri s.l.m.

Età media vigneti: 20 anni

Numero bottiglie: 13.000

Tipologia del terreno: argilloso con presenza di calcarenite

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

Produzione per ettaro: 60 q.li/ha

Sistema di coltivazione: biologico

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre

Vendemmia: raccolta manuale in cassette

Vinificazione: pressatura soffice e illimpidimento statico, fermentazione a temperatura controllata (16°-18°)

Periodo di maturazione: 3 mesi in acciaio

Affinamento: 2 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Capacità invecchiamento: 2/3 anni

Region: Calabria, Italy

Origin Denomination: CIRÒ DOC (PDO, Protected Designation of Origin)

Wine Typology: White

Grape Variety: Greco bianco

Production Area: Cirò (Crotone), Località Brigante

Vineyards Altitude: 365 mt a.s.l.

Vineyards Age: 20 years

Bottles Produced: 13.000

Soil Composition: clayey with the presence of limestone

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

Hectare Yield: 60 quintals/ha

Pest Management: organic

Time of Harvest: second ten days of September

Grape Harvest: manual harvest in the crates

Wine-making: soft pressing, cold and static clarification, controlled temperature fermentation (16°-18°C)

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

Alcohol Content: 12,5% by Vol.

Aging Capacity: 2/3 years

Analisi sensoriale - Tasting Notes:

Vino bianco dal colore giallo paglierino lucido con riflessi verdognoli. All'olfatto note fruttate che ricordano il limone, il pompelmo e la campanula selvatica. Al palato grande sapidità con acidità ben espressa e una piacevole vena agrumata.

White wine with a bright straw yellow color with greenish reflections. Nose with fruity notes reminiscent of lemon, grapefruit and wild bluebell. On the palate great sapidity with well expressed acidity and a pleasant citrus note.