

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.