

# '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:** da 20 a 55  
anni

**Produzione per ettaro (q/ha):** -50

**Trattamenti :** Zolfo

**Vendemmia:** Seconda settimana  
di Settembre

## Cirò DOC ROSATO 2021

Dal **Gaglioppo** della vigna Fego, vicina al mare e della vigna Muzzunetto sulle colline a Nord si fa fermentare spontaneamente solo il mosto fiore dopo breve macerazione. 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

**Filtraggio:** grossolano in preimbottigliamento

**Chiarifiche:** NO

**Bottiglie prodotte:** Circa 7.200

## LE CARATTERISTICHE CHIMICHE

**Titolo alcolometrico:** 13,4%

**Acidità (g/l):** 5,1

**Ph:** 3,6

**Solforosa totale (all'imbottigliamento):**30 mg/L

---

S.S. 106 Km 279,800 - 88811 Cirò Marina - Calabria - Italy

avita.info@gmail.com – www.avitavini.it