‘AVITA

VIGNAIOLI A CIRÒ

Cirò DOC

ROSATO 2022

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

Affina in acciaio per 7 mesi sui lieviti.

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.

VINO BIOLOGICO

OPERATORE CONTROLLATO 29630 ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT-BIO-004 AGRICOLTURA ITALIA

Gaglioppo 100%

L’ENOLOGIA

Fermentazione alcolica e malolattica: Spontanee svolte completamente
Filtraggio: grossolano in preimbottigliamento
Chiarifiche: NO
Bottiglie prodotte: Circa 8,500

LA VITICOLTURA

Suolo: Argilloso-Calcareo
Età media delle viti: da 20 a 55 anni
Produzione per ettaro (q/ha): -50
Trattamenti : Zolfo
Vendemmia: Prima e Seconda settimana di Settembre

LE CARATTERISTICHE CHIMICHE

Titolo alcolometrico: 13,%
Acidità (g/l): 5
Ph: 3,6
Zuccheri Residui: 0
Solforosa tot.(all’imbottigliamento): 27 mg/L

S.S. 106 Km 279,800 - 88811 Cirò Marina - Calabria - Italy
avita.info@gmail.com – www.avitavini.it