

# 'AVITA

VIGNAIOLI A CIRÒ

---



VINO BIOLOGICO

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



## Calabria IGP il Rosso 2021

Il **Gaglioppo** delle vigne collinari dopo breve macerazione di 36 ore fermenta spontaneamente con una piccola parte di **Magliocco** della vigna Fego vicina al mare.

L'affinamento in acciaio per 12 mesi definisce il giusto equilibrio in questo vino sottile che non rinuncia a frutto, sapidità e al carattere territoriale.

### LA VITICOLTURA

**Uve** :Gaglioppo 92% (S. Anastasia e Muzzunetto)  
Magliocco 8% (Fego)

**Suolo**: Argille marnose

**Altitudine**: 0 - 100 m slm

**Produzione per ettaro (q/ha)**: 40-60

**Trattamenti** : Zolfo, Rame

**Vendemmia**: Fine Settembre

### L'ENOLOGIA

**Fermentazioni**: Spontanee

**Modalità di pressatura**: Soffice fino a 0,4 bar

**Filtraggio**: grossolano in preimbottigliamento

**Chiarifiche**: NO

**Bottiglie prodotte**: 6.400

### LE CARATTERISTICHE CHIMICHE

**Titolo alcolometrico**: 13,6%

**Acidità Totale (g/l)**: 5,2

**Ph**: 3,7

**Solforosa totale**: 40 mg/L