

'AVITA

VIGNAIOLI A CIRÒ



Calabria IGT **il Rosso 2023**

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 18 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: 6.850

LE CARATTERISTICHE CHIMICHE

Titolo alcolometrico: 13,7%

Acidità Totale (g/l): 6,1

Ph: 3,85

Solforosa totale: 40 mg/L