

# 'AVITA

VIGNAIOLI A CIRÒ



## VINO BIOLOGICO

OPERATORE CONTROLLATO  
29630  
ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAF  
IT-810-004  
AGRICOLTURA ITALIA



## CIRÒ DOC Rosso Classico Superiore **RISERVA 2015**

Dalla nostra vigna più vecchia, tra le colline del Cirò esposte a Nord, raccogliamo le uve di **Gaglioppo** selezionate per la Riserva.

Dopo 1 mese di contatto con le bucce è stato estratto il vino fiore ed affinato per un anno in botte di rovere da 2000 litri. Viene proposto a 4 anni dalla vendemmia dopo un lungo affinamento in bottiglia. Un grande **Cirò**, fiero, bevibile e di grande carattere, affascinante ed autentico figlio della sua terra.

## LA VITICOLTURA

**Suolo:** Argille marnose

**Altitudine:** 50 - 100 m slm

**Età media delle viti:** 48 anni

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

**Trattamenti :** Zolfo, Rame

**Vendemmia:** Prima settimana di Ottobre

## L'ENOLOGIA

**Fermentazioni:** Spontanee

**Modalità di pressatura:** Solo mosto fiore

**Filtraggio:** grossolano in preimbottigliamento

**Chiarifiche:** NO

**Bottiglie prodotte:** Circa 3.000

## LE CARATTERISTICHE CHIMICHE

**Titolo alcolometrico:** 14,4%

**Acidità:** (g/l): 5,3

**Ph:** 3,7

**Solforosa totale (all'imbottigliamento):** 45 mg/L