

# ‘AVITA

VIGNAIOLI A CIRÒ



VINO BIOLOGICO

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



## CIRÒ DOC Rosso Classico Superiore **RISERVA 2018**

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

Dopo 20 giorni 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 5 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:** 50 anni

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

**Trattamenti :** Zolfo, Rame

**Vendemmia:** Terza settimana di Settembre

### 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): 5,1

**Ph:** 3,7

**Solforosa Totale (all'imbottigliamento):** 55 mg/L