

'AVITA

VIGNAIOLI A CIRÒ



VINO BIOLOGICO



VINO BIANCO **LEUKO' 2021**

Dall'incontro tra il **Greco Bianco** (65%) il **Gaglioppo** (30%) e **Mantonico** (5%) nasce questo vino bianco dal carattere fortemente territoriale. Le uve sono pressate separatamente in modo leggero, poi fermentazioni spontanee e affinamento in acciaio con sosta sui lieviti per 6 mesi. Il risultato è un'intensa carica espressiva, sicura aderenza al terroir mediterraneo e indiscutibile originalità.

L'ENOLOGIA

Fermentazione alcolica e malolattica:

Spontanee svolte completamente

Filtraggio: grossolano in preimbottigliamento

Chiarifiche: NO

Bottiglie prodotte: Circa 6.500

LE CARATTERISTICHE CHIMICHE

Titolo alcolometrico: 11,5%

Acidità (g/l): 5,9

Ph: 3,53

Solforosa totale (all'imbottigliamento): 40 mg/L

LA VITICOLTURA

Suolo: Argilloso-Calcareo

Età media delle viti: 20 anni

Produzione per ettaro (q/ha): -50

Trattamenti : Zolfo

Vendemmia: Prima settimana di Settembre