

Cirò DOP Bianco 2014



Cote di Franze



Vitigno: Greco Bianco 100%

Vigneti: Piana di Franze; Difesa

Natura del terreno: Argilloso ;
sabbioso

Altitudine: 100 ; 20 mslm

Forma di allevamento: Cordone
speronato

Anno di impianto: 1977 ; 1998

Densità di impianto: 6000 piante/ha

Produzione per ceppo: 1,2 kg

Produzione per Ha: 72 Q/ha

Trattamenti : Zolfo ; Rame

Fertilizzanti : No

Data vendemmia : fine Settembre

Modalità di raccolta: manuale in
cassette di plastica

Modalità di pigiatura: diraspatura

Modalità di pressatura: soffice fino a
1 bar

Temperatura di vinificazione: 15°C

Utilizzo di lieviti selezionati: No

Utilizzo di enzimi: No

Chiarifiche: no

Filtrazione: Brillantante in pre-
imbottigliamento

Affinamento: acciaio

Resa vino: 65%

Titolo alcolometrico: 12,5 % vol

Ph: 3,20

Acidità: 5,51 mg/l

Anidride solforosa libera: 20 mg/l

Anidride solforosa totale: 68 mg/l

Estratto secco totale : 18,03 g/l

Zuccheri riduttori : 1 g/l