

# Cirò DOP Rosso Classico Superiore 2011



*Cote di Franze*



**Vitigno:** Gaglioppo 100%

**Vigneti:** Cutura ; Piciara

**Natura del terreno:** Argilloso –  
sabbioso-limoso

**Altitudine:** 250 ; 20 mslm

**Forma di allevamento:** Alberello

**Anno di impianto:** 1958 ; 1970

**Densità di impianto:** 9000 piante/ha

**Produzione per ceppo:** 0,8 kg

**Produzione per Ha:** 72 Q/ha

**Trattamenti :** Zolfo ; Rame

**Fertilizzanti :** No

**Data vendemmia :** inizio Ottobre

**Modalità di raccolta:** manuale in  
cassette di plastica

**Modalità di pigiatura:** diraspatura

**Modalità di pressatura:** soffice fino a  
1,0 bar

**Temperatura di vinificazione:**  
spontanea

**Macerazione:** 4 gg in acciaio

**Utilizzo di lieviti selezionati:** No

**Utilizzo di enzimi:** No

**Chiarifiche:** no

**Filtrazione:** sgrossante in pre-  
imbottigliamento

**Affinamento:** acciaio 12 / 24 mesi

**Resa vino:** 65%

**Titolo alcolometrico:** 13,5 % vol

**Ph:** 3,50

**Acidità:** 4,90 mg/l

**Anidride solforosa libera:** 21 mg/l

**Anidride solforosa totale:** 58 mg/l

**Estratto secco totale :** 32,30 g/l

**Zuccheri riduttori :** 3,7 g/l