

Cirò DOP Rosso Classico Superiore 2012



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: 5,06 mg/l

Anidride solforosa libera: 21 mg/l

Anidride solforosa totale: 70 mg/l

Estratto secco totale : 32 g/l

Zuccheri riduttori : 1,50 g/l