

I.G.P Calabria KOM' E'



Cote di Franze



Vitigno: Greco Bianco 100%

Vigneti: Zigrè

Natura del terreno: argilloso

Altitudine: 20 mslm

Forma di allevamento: Cordone speronato

Anno di impianto: 2003

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 : Metà Ottobre

Modalità di raccolta: manuale in cassette di plastica

Modalità di pigiatura: diraspatura

Modalità di pressatura: soffice fino a 1 bar

Temperatura di vinificazione: spontanea

Macerazione: 12 ore

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: 3,30

Acidità: 5,40 mg/l

Anidride solforosa libera: 20 mg/l

Anidride solforosa totale: 62 mg/l

Estratto secco totale : 22,2 g/l

Zuccheri riduttori : 1,7 g/l