

Cirò DOP Riserva



Cote di Franze



Vitigno: Gaglioppo 100%

Vigneti: Piciara

Natura del terreno: Argilloso

Altitudine: 20 mslm

Forma di allevamento: Alberello

Anno di impianto: 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 : Metà 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: 10 gg in acciaio

Utilizzo di lieviti selezionati: No

Utilizzo di enzimi: No

Chiarifiche: no

Filtrazione: sgrossante in pre-imbottigliamento

Affinamento: acciaio 30 mesi

Resa vino: 65%

Titolo alcolometrico: 13,5 % vol

Ph: 3,40

Acidità: 4,50 mg/l

Anidride solforosa libera: 18 mg/l

Anidride solforosa totale: 59 mg/l

Estratto secco totale : 32 g/l

Zuccheri riduttori : 1 g/l