



CANTINE LAVORATA

*Italia*



## Cirò Bianco

### **Denominazione**

Denominazione di Origine Controllata

### **Varietà delle uve**

100% Greco Bianco

### **Vigneti**

Costa nord-orientale della Calabria, località Cirò Marina

### **Suolo**

Argilloso

### **Vendemmia**

Periodo compreso da inizio a metà settembre

La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano

### **Vinificazione**

Vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata

### **Affinamento**

Conservazione in contenitori in acciaio inox

### **Dati analitici all'imbottigliamento**

Dopo la microfiltrazione viene imbottigliato in ambiente isobarico

### **Grado alcolico**

12,5%

### **Acidità totale**

6 g/l

### *Degustazione e analisi sensoriale*

**Analisi visiva:** colore giallo paglierino, cristallino e consistente.

**Analisi olfattiva:** intenso, complesso e fine. Presenta un bouquet di margherite gialle, con delicate note fruttate di fichi d'india e mandorle fresche accompagnate dalla mineralità della pietra focaia.

**Analisi gusto-olfattiva:** secco, caldo e morbido; abbastanza fresco e sapido; abbastanza equilibrato e sicuramente di corpo.

**Sviluppo:** abbastanza intenso e persistente, di qualità fine, armonico, tipico.

**Temperatura di servizio:** 9 °C