



Bianco Cirò Doc

Frandina

Greco Bianco 100%



LA VITICOLTURA

Vitigno : Greco Bianco

Vigna: Loc.tà Russomanno

Suolo: Argilloso-Medio Impasto

Altitudine: 0-200 m slm

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Produzione per ettaro : 70 q

Trattamenti : Zolfo e rame

Vendemmia: Settembre

L'ENOLOGIA

Vinificazione: Le uve vengono raccolte in tempi diversi per dare un buon equilibrio di acidità e profumi. Arrivano in cantina e subito sottoposti a pressatura soffice. Separiamo il mosto dalle bucce che viene trasferito in serbatoi di acciaio, dove fermenta ad una temperatura di 10 – 15 gradi.

Affinamento: Il vino affina in acciaio per 4-5 mesi, lasciato sulle fecce nobili per aumentare la sua complessità aromatica e pienezza al palato. Dopo la stabilizzazione viene imbottigliato prima dell'estate