



Vino :	Cirò riserva 2012 « Più Vite »
Tipologia :	Rosso classico superiore
Caratteristiche :	Vino rosso rubino con riflessi granati con una buona vivacità di colore, presenta un bouquet di profumi complessi che va dall'erbaceo alla frutta matura con spezie varie. Vino secco, caldo e morbido, fresco e giustamente tannico con un buon equilibrio e armonia
Bottiglie prodotte :	2.400
Origine uve :	Autoctone
Uve :	Gaglioppo
Vendemmia - modalità/epoca :	Manuale - ottobre
Resa (q/ha) :	50/60
Lieviti :	Fermentazione spontanea
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	5,80
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	15 giorni circa
Affinamento :	4 anni in vasche in cemento e minimo 1 anno in bottiglia
Rame :	
Titolo alcolometrico :	14,5
Ph :	3,30
Estratto secco (g/l):	34,1
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	9
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35