



## cirò rosso classico superiore 2016

Tipologia :	rosso
Caratteristiche :	vino con una forte anima territoriale
Bottiglie prodotte :	8.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	prima decade di ottobre
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6
Correzione acidità :	no
Macerazione :	10 gg
Affinamento :	2 anni in acciaio e 7 mesi in bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	15
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35



## Cirò riserva DALLA TERRA 2013

Tipologia :	rosso
Caratteristiche :	riserva
Bottiglie prodotte :	3.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	seconda decade di ottobre
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,2
Correzione acidità :	no
Macerazione :	si. 30 gg
Affinamento :	18 mesi in acciaio e 3 anni in bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	30



## Cirò Rosato 2018

Tipologia :	rosato
Caratteristiche :	vino territoriale
Bottiglie prodotte :	5000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	ultima settimana di settembre
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	8.83
Correzione acidità :	no
Macerazione :	il 50% del vino macera x 12 ore il restante 50% va in pressa diretta
Affinamento :	in acciaio fino a completa stabilizzazione
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	20
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20
	40



## Cirò Bianco 2018

Tipologia :	bianco
Caratteristiche :	vino territoriale
Bottiglie prodotte :	5000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	ultima settimana di settembre
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	7.50
Correzione acidità :	no
Macerazione :	il 30% macera per 24 ore
Affinamento :	acciaio fino a completa stabilizzazione
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	8
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	21



## Cirò bianco DIVERSAMENTE

Tipologia :	Bianco
Caratteristiche :	macerato
Bottiglie prodotte :	5000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	seconda settimana di ottobre
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5.5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	2 gg
Affinamento :	acciaio fino a completa stabilizzazione
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12.5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	12
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	28