



CALABRIA
Indicazione Geografica Protetta

ANSONICA

BIANCO

Integralmente prodotto da:
L'ARCIGLIONE di Cataldo Calabretta
88811 Cirò Marina - Kr - Italia

PRODUCT OF ITALY

larciglione.it
75cl e 12% Vol

contiene solfiti - contains sulphites - enthält sulfite L. 424

Vino bianco ottenuto da uve Ansonica, coltivate su terreno franco-argilloso, con una resa per ettaro di 60 q.li.

Le uve sono state raccolte a mano in cassetta nella seconda decade di settembre, il vino è ottenuto da una breve macerazione di 24 ore sulle bucce delle uve diraspate e successivo affinamento sulle fecce fini in vasca di acciaio per 8 mesi.



Vitigno • Ansonica
Forma di allevamento • guyot
Età del vigneto • 30 anni
Suolo • franco - argilloso
Densità d'impianto • 5.000 ceppi ha
Produzione per ceppo • 1kg (kg pianta)
Produzione per ettaro • 60 circa (g\ha)
Modalità di vendemmia • manuale in cassetta
Fermentazione • spontanea
Affinamento • 8 mesi in acciaio, batonage sui lieviti



L'ARCIGLIONE
di CATALDO CALABRETTA



larciglione.it