



CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata
BIANCO

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

PRODUCT OF ITALY

75cl e 11,5% Vol larciglione.it

contiene solfiti - contains sulphites - enthält sulfite L. 124

Vino bianco ottenuto da uve Greco Bianco(80%) Malvasia(20%), provenienti da vigneto pianeggiante nel comune di Melissa ; allevato a spalliera, su terreno argilloso-calcareo, con resa per ettaro di 70 q.li di uva. Le uve sono state vendemmiate a mano in cassetta nella seconda decade di settembre, il vino è ottenuto dal solo mosto-fiore delle uve diraspate per il Greco Bianco, mentre la Malvasia segue una macerazione di 4 giorni sulle bucce; a fine fermentazione si effettua il “blend” dei due vini; successivo affinamento di sei mesi sulle fecce fini in vasca di acciaio.



Vitigno • Greco Bianco di Cirò' (80%), Malvasia (20%)

Forma di allevamento • spalliera

Età del vigneto • 5 anni

Suolo • argilloso-calcareo

Densità d'impianto • 5.000 ceppi ha

Produzione per ceppo • 1,5 kg (kg pianta)

Produzione per ettaro • 70 circa (g\ha)

Modalità di vendemmia • manuale in cassetta

Fermentazione • spontanea

Affinamento • in acciaio per 6 mesi, batonage sui lieviti



L'ARCIGLIONE
di CATALDO CALABRETTA



larciglione.it