

CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata
BIANCO

Vitigno: Greco bianco.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".

Terreno: argilla bianca.

Altimetria: da 50 a 100 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: diraspopiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva, segue fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: in acciaio.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: giallo paglierino con sfumature verdognole.

Profumo: fruttato e fragrante, delicato, floreale con profumi riconducibili al fiore della Passiflora.

Sapore: morbido, fresco, brioso, gradevolmente armonico.

Grado alcolico: 12,5% in vol.

Abbinamento gastronomico: si accompagna con antipasti e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Vine: White Greco.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, in Cirò Marina "Timpa Bianca" resort.

Soil: white clay.

Altimetry: from 50 to 100 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.

Vinification: destalking pressing, soft pressing, yield in must flower 60% on the grapes, followed by a fermentation at a controlled temperature.

Ripening: in stainless steel.

Refining: in bottles at a controlled temperature.

Colour: straw yellow with soft greenish shades.

Scent: fruity and perfumed, delicate, floral with scents referable to the Passionflower.

Flavour: soft, fresh, sprightly, pleasantly harmonic.

Alcoholic degree: 12,5% vol.

Gastronomic coupling: it goes well with hors d'oeuvres and dishes based on fish.

Service temperature: 8-10 °C.

