



CATALDO CALABRETTA
VITICOLTORE

CIRÒ

BIANCO

Denominazione di Origine Controllata

Vino bianco ottenuto da uve Greco Bianco, provenienti da vigneti collinari allevati ad alberello, su terreno argilloso-calcareo, con resa per ettaro di 60 q.li di uva. Le uve sono state vendemmiate a mano in cassetta nella seconda decade di settembre, il vino e' ottenuto dal solo mosto-fiore delle uve diraspate e successivo affinamento di sei mesi sulle fecce fini in vasca di acciaio.



Vitigno: Greco Bianco di Ciro'

Forma di allevamento: alberello

Eta' del vigneto: 15 anni

Suolo: argilloso-calcareo

Densita' d'impianto: 5.500 ceppi\ha

Produzione per ceppo: 1 kg (kg\pianta)

Produzione per ettaro: 60 circa (q\ha)

Modalita di vendemmia: manuale in cassetta

Fermentazione: spontanea con lieviti indigeni

Affinamento: acciaio 6 mesi, battonage sui lieviti