



S C A L A®

## CIRÒ D.O.C. BIANCO



**UVE:** Greco Bianco 100%

**VIGNETO:** Comprensorio del Cirò  
superficie 2 Ha ceppi/Ha 4.500/5.000  
sesto impianto 2X0,90

altitudine 100/150 m/slm esposizione sud – sud est

**ALLEVAMENTO:** spalliera

**ANNO D'IMPIANTO:** 1997

**TERRENO:** argilloso/sabbioso

**RESA PER ETTARO:** 70/80 q/Ha

**VENDEMMIA:** Prima metà di settembre; selezione delle  
uve e raccolta manuale.

**VINIFICAZIONE:** Dopo aver diraspato le uve e pressate  
in modo soffice, la fermentazione prosegue a temperatura  
controllata a 16°-18° C, in modo da conservare tutte le  
caratteristiche varietali.

**AFFINAMENTO:** Al termine della fermentazione alcolica, il  
vino viene travasato e lasciato riposare in contenitori di  
acciaio inox per 4 mesi. Imbottigliato, si affina per un mese  
prima della commercializzazione.

**GRADO ALCOLICO:** 12,5% vol.

**ESAME ORGANOLETTICO:** Vino di colore giallo  
paglierino con riflessi verdolini, profumo delicato ed  
elegante, con note floreali di fiori bianchi. Sapore secco,  
fresco e sapido, ben equilibrato e con retrogusto  
piacevolmente fine.

**ABBINAMENTI:** Ideale su piatti a base di pesce e frutti di  
mare, carni bianche e formaggi non stagionati. Si apprezza  
anche come aperitivo.

