CIRO' DOC BIO BIANCO

Questo vino non ha bisogno di nomi propri la denominazione e la nostra Rosa raccontano già molto.
Il vino è prodotto con uve 100% Greco Bianco raccolte a mano e lavorate senza macerazione utilizzando solo il mosto fiore.
Vino fresco e fruttato.

TERRITORIO DI ORIGINE: Cirò Marina
UVE: Greco Bianco.
TERRENO:Argilloso
ALTITUDINE: 60 metri s.l.m.
VIGNETO: Allevato a cordone con 3/4 speroni per vite.
CLIMA: Rigido la notte e molto caldo di Giorno
VENDEMMIA: manuale e mattutina, a perfetta maturazione raccolta dal 2° e 3° decade di settembre.
FERMENTAZIONE: in acciaio a temperatura controllata
AFFINAMENTO: IN ACCIAIO fino a Marzo poi in bottiglia per almeno 30 GG.
GRADO ALCOLICO: 12% in vol.

FEZZIGNA
Vignaioli dal 1957

CIRO' DOC BIO WHITE WINE

TERRITORY: Cirò Marina GRAPES: Greco Bianco.
SOIL: clayey
HEIGHT: 60 meters above the sea level
VINEYARD: Raised in cord with 3/4 spurs per vine.
CLIMATE: Very cold during the night and very hot during the day with
HARVEST: Handmade and during the morning, when it's ready to be harvested around the 2nd and 3rd week of September.
FERMENTATION: in steel and at a controlled temperature AGING: in steel until May and then in bottle for at least 30 days. ALCOHOL LEVEL: 12% in vol.

FEZZIGNA
Vignaioli dal 1957