

Malena Cirò bianco

Denominazione di origine controllata



| | |
|-----------------------------|---|
| Zona di produzione: | Scarati |
| Uve: | greco 100% |
| Resa per ettaro: | 90 q.li |
| Altitudine: | 30 m slm |
| Anno di impianto: | 2003 |
| Densità impianto: | 5000 piante per ettaro |
| Sistema di allevamento: | Spalliera |
| Vinificazione: | Le uve raccolte a mano a fine Settembre vengono pressate sofficemente, il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo, travasata la parte limpida viene addizionata con lieviti di fermentazione. I mosti così ottenuti svolgono la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata |
| Affinamento: | in vasche di acciaio inox da 100 hl per 3 mesi sui lieviti |
| Gradazione alcolica: | 12 % |
| Capacità di invecchiamento: | 1-2 anni |
| Colore | paglierino chiaro con sfumature verdognole. |
| Note olfattive e gustative: | Profumo fragrante e fruttato che ricorda piccoli frutti tropicali maturi, ananas e fiori bianchi. In bocca morbido e armonico persuade per la sua lunga persistenza. |