

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.