



CIRÒ D.O.P. BIANCO

Varietà delle uve: Greco bianco 100%.

Sistema di allevamento: spalliera con cordone speronato e storici impianti ad alberello.

Resa produttiva media: 90 Q.li per ettaro.

Periodo di raccolta uve: seconda decade di Settembre.

Metodo di raccolta: manuale con sistemazione dei grappoli in cassette di circa 20 Kg cadauna.

Vinificazione: eliminazione dei raspi e pressatura soffice dei chicchi, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

Affinamento: in serbatoi in acciaio termo controllati, a seguire un breve periodo di sosta in bottiglia prima della messa in commercio.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: floreale.

Gusto: durevole, pieno, tipico del vitigno Greco Bianco.

Abbinamenti enogastronomici: antipasti di sardella cirotana o provola fresca e formaggi di prima fattura; primi piatti a base di pesce come frutti di mare o crostacei; secondi anche a base di carni delicate e bianche; contorni come finocchio della piana crotonese, insalate di vario genere a base di pesce crudo e verdure di stagionali primaverili ed estive.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti pianeggianti nelle zone "Fego" e "Difesa Piana"

CIRÒ MARINA
Calabria - Italy



CIRÒ D.O.P. BIANCO

Varieties of Grapes: Greco Bianco Wine Grapes 100%.

Grape Breeding Program: espallier tree with spurred cordon.

Average Yield: 90 quintals by hectare.

Harvest Season: between the second and the third week in September.

Harvest Method: handpicking placing the grapes in boxes of 20Kg each.

Vinification: after removing the stalks and after the grapes pressing, temperature-controlled fermentation in steel tanks.

Ageing: temperature-controlled steel tanks, followed by a layover in bottles before the product is released to the market.

Colour: straw Coloured with a greenish tinge.

Scent: floreal.

Flavour: long lasting, rich, typical of "Greco Bianco" vineyard.

Wine and Gastronomy Combinations: starters: sardines from Cirò; fresh Provola cheese and fresh cheese in general. Mains: seafood, fish and crustaceans; soft meats. Sides: fennel from Crotone; salads with raw fish and spring and summer vegetables.

Serving Temperature: 10 - 12 C°.



PRODUCTION AREA

Flat vineyards in "Fego" and "Difesa Piana"

CIRÒ MARINA
Calabria - Italy