

PIANA DELLA MADDALONA

IGT CALABRIA
BIANCO

Annata: 2023.

Bottiglie: 9000.

Grado alcolico:

12,5 / 13.

Area di produzione:

Ciro' - Tenuta Maddalona.

Uva:

Pecorello.

Terreno:

Doppio strato - Argilloso calcareo e Pietrisco.

Sistema di allevamento:

Cordone speronato bilaterale.

Densità d'impianto:

5000 viti per HA.

Vendemmia:

Fine agosto o primi 4 gg di Settembre.

Resa per ettaro:

100 quintali - 70 ettolitri

Vinificazione:

Pigia diraspatura a chicco intero, a seguito una pressatura soffice utilizzando la tecnica della **criomacerazione** si estraggono più profumi abbassando notevolmente la temperatura intorno ai 10 gradi.

In cisterna d'acciaio prima di ogni avvio di fermentazione viene eseguita una chiarifica statica; dopo fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento:

Affinamento in cisterne d'acciaio con una sosta in bottiglia di 2 mesi prima della commercializzazione.


MADDALONA
DEL CASATO
VIGNAIOLI DAL 1430



FORMATI
DISPONIBILI



#maddalonadelcasato

Scansiona
il
Qr- code

