



SAN FRANCESCO

CIRÒ BIANCO



- Tipo:** Bianco.
Classificazione: Denominazione di Origine Controllata.
Vitigno: Greco bianco.
Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona, in Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa 
Terreno: argilloso, calcareo.
Altimetria: da 50 a 100 metri s.l.m.
Sistema di allevamento: Spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5000 piante.
Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.
Vendemmia: manuale fine settembre.
Resa per ettaro di uva: 80 – 90 q.li.
Vinificazione: diraspogigiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva, segue fermentazione a temperatura controllata.
Maturazione: in acciaio.
Affinamento: un mese in bottiglia a temperatura controllata.
Degustazione: *Colore* - giallo paglierino con sfumature verdognole.
Profumo - fruttato e fragrante, delicato, floreale con profumi riconducibili al fiore della Passiflora, di media intensità e persistenza.
Sapore - morbido, fresco, brioso, equilibrato, gradevolmente armonico.
Grado alcolico: 12,5% in vol.
Abbinamento gastronomico: si accompagna con antipasti, zuppe di verdure, piatti a base di pesce, formaggi freschi.
Temperatura di servizio: 8-10 °C.

- Type:** White.
Classification: Controlled Designation of Origin.
Vine: White Greco. 
Production area: Calabria, east centre in the province of Crotona, exactly in the area of Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa.
Soil: clayey, calcareous.
Altmetry: from 50 to 100 metres above sea level.
Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5000 plants per hectare.
Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.
Grape harvest: manual, end of September.
Yield per hectare of grapes: 80-90 q
Vinification: destalking pressing, soft pressing, yield in must flower 60% on the grapes, followed by a fermentation at a controlled temperature.
Ripening: in stainless steel.
Refining: one month in bottles at a controlled temperature.
Tasting: *Colour* – straw yellow with soft greenish shades.
Scent – fruity and perfumed, delicate, floral with scents referable to the Passionflower, medium intensity end persistence.
Flavour – soft, fresh, vivacious, well-balanced, pleasantly harmonious
Alcoholic degree: 12,5% vol.
Gastronomic coupling: it goes well with hors d'oeuvres and dishes based on fish, vegetable soups and fresh cheeses
Service temperature: 8-10 °C.



FATTORIA SAN FRANCESCO