



MIMMO VINCI

VitiViniCultura dal 1800 – Vino Cirò Doc

lacinio

IGT Indicazione Geografica Tipica – Bianco

A Giano Lacinio di Cirò, illustre alchimista francescano del '500



Ottenuto esclusivamente da uve di Pecorello e Mantonico Bianco, prodotto da vigneti coltivati in terreni calcareo-argillosi. Di colore giallo paglierino con note ol avvolgenti, fruttati e floreali.

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica – Calabria

Vitigno: Pecorello e Mantonico Bianco

Zona di Produzione: Cirò (KR)

Terreno: Calcareo Argilloso

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Vendemmia: Seconda settimana di Settembre

Vinificazione: Acciaio con pressatura soffice delle uve

Macerazione: No

Affinamento: 5 mesi in acciaio

Colore: Giallo Paglierino

Gusto: Delicato e persistente

Profumo: Avvolgenti note floreali e fruttate

Grado Alcolico: 12

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C



ENGLISH VERSION

lacinio

CALABRIA IGT WHITE WINE

**Wine dedicated to Giano Lacinio from Cirò,
illustrious Franciscan alchemist of '50**

Grape Variety: Pecorello e Mantonico Bianco

Production Area: Cirò (KR) hill area

Soil: clayey and calcareous

Training system: Espalier with cordon spur system

Harvest: Second week of September

Vinification: Stainless steel with gentle pressing of the grapes

Maceration: No

Aging: In steel for 5 months

Colour: Straw yellow

Taste: Delicate and persistent

Bouquet: Enveloping floral and fruity notes

Alcohol level: 12

Serving temperature: 10 – 12 °C