

Maturano IGT del Frusinate Biologico e Biodinamico 2024



VARIETÀ

Maturano 100%

TIPO DI TERRENO

Pietre Calcaree

SISTEMA ALLEVAMENTO

"Trendn" tirante antico e spalliera guyot speronato 4000 piante/ha

ALTITUDINE E UBICAZIONE

500m slm - Comune di Pescosolido (FR)

DALLA VINIFICAZIONE ALLA COMMERCIALIZZAZIONE

Una settimana prima della vendemmia le uve vengono raccolte, nella misura del 5% della massa totale, per creare il mosto lievito (pied de cuve) e, quindi, fermentate con le bucce, senza aggiunta di lieviti selezionati. La parte rimanente, ottenuta dalla vendemmia principale, è vinificata in acciaio in bianco a temperatura controllata a 18°C. Dopo l'affinamento, la cui durata di circa quattro mesi, il vino viene refrigerato a 0°C, filtrato a 2 micron ed, infine, imbottigliato. Prima della commercializzazione il vino sosta in affinamento in bottiglia per minimo tre mesi.

ADDITIVI UTILIZZATI

Nelle varie fasi della lavorazione del vino viene usato esclusivamente metabisolfito di potassio a basse dosi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

8°C

BOTTIGLIE PRODOTTE

600 da 0,75lt



Maturano IGT del Frusinate Biologico and Biodinamic 2024



VARIETY

Maturano 100%

SOIL TYPE

Calcareous stones

TREELING SYSTEM

"Trendn" ancient tie and Guyot spurred espalier 4000 plants/ha

ALTITUDE AND LOCATION

500m above sea level - Pescosolido (FR)

FROM VINIFICATION TO MARKETING

A week before the harvest, the grapes are harvested, in the amount of 5% of the total mass, to create the yeast must (pied de cuve) and, then, fermented with the skins, without the addition of selected yeasts. The remaining part, obtained from the main harvest, is vinified in steel in white at a controlled temperature of 18°C. After the refinement, which lasts about four months, the wine is refrigerated at 0°C, filtered at 2 microns and, finally, bottled. Before being marketed, the wine is aged in the bottle for at least three months.

ADDITIVES USED

In the various stages of winemaking, only low-dose potassium metabisulphite is used.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

8°C

BOTTLES PRODUCED

600 0.75lt bottles

Vitivinicola Cioffi - Azienda Agricola Cioffi Andrea Tel. +39 3450816240 **Anselmo Cioffi** - Tel. +39 3296136542 Via Chiarenzo, 1 - 03030 - Pescosolido (FR) C.F.: CFFNDR02B11I838J, P. IVA: 03267110603, PEC: vitivinicolacioffi@pec.it E-mail: vitivinicolacioffi@gmail.com, www.vitivinicolacioffi.it



Vitivinicola Cioffi



[vitivinicolacioffi](https://www.instagram.com/vitivinicolacioffi)