



Chjó



LAZIO INDICAZIONE GEORGRAFICA TIPICA

Chiò - IGT Lazio "Bellone-Grechetto" - Biologico

Zona di produzione: Cisterna di Latina

Anno d'impianto: 2013

Vendemmia: 2018

Estensione: 2,4 Ha

Periodo vendemmiale: fine Agosto

Alcool %vol.: 12,5%

Uvaggio: Bellone 60% Grechetto 40%

Densità ceppi/ha: 3750

Tipo di suolo: Terreni di origine vulcanica,
argilla mista a sabbia

Sistema di allevamento:

Cordone speronato per Bellone

Guyot per Grechetto

Produzione: Raccolta manuale in cassette forate da KG 15
cad. Diraspapigiatura e Pressatura delle uve.

Decantazione statica e spillatura del mosto limpido
dopo 12 h a 10°C. Aggiunta di lieviti selezionati. Fermenta-
zione alcolica termocontrollata (due settimane circa).

Inibizione della fermentazione malolattica con l'ausilio del
freddo. Affinamento su fecce fini per alcune settimane,
quotidianamente rimescolate. Imbottigliamento nei primi
mesi dell'anno successivo alla vendemmia.

