



vigneti  
FERRARO



# SCIROCK

bianco da nera



Quando soffia vento di scirocco sulla vigna affacciata sulla spiaggia in località Almeria a Cirò Marina le foglie dei filari tremano, la sabbia si lascia trasportare, le onde si infrangono. È musica. È rock! Abbiamo vinificato in bianco le uve nere 100% gaglioppo di questo vigneto: il risultato è un bianco con struttura importante, note floreali e di frutta tropicale, sapido e minerale. Non convenzionale e fuori dalle solite note

## INFORMAZIONI TECNICHE

**ORIGINE** Lo abbiamo chiamato "Scirock" perché quando ti trovi in vigna in una giornata d'inverno con vento forte di scirocco, lo senti: il vento sferza tra i filari e tira su la sabbia, il mare urla e s'infrange. Senti una musica tra quegli elementi di mare, sabbia e vigna: è decisamente musica rock! È la nostra prima sperimentazione: bianco da uve nere gaglioppo 100%. Ci vogliono ore di concentrazione in cantina per non sbagliare processo. Il risultato è un vino bianco carico che lascia a bocca aperta.

## GEOLOCALIZZAZIONE



[https://maps.app.goo.gl/x8THhsZBU3ycQUHA9?g\\_st=iw](https://maps.app.goo.gl/x8THhsZBU3ycQUHA9?g_st=iw)

TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilloso, sabbioso
VITIGNI	Gaglioppo 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato monolaterale
ALTITUDINE	1 mt s.l.m
ESPOSIZIONE	Est - Ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	2 HA
DENSITÀ DI CEPI PER HA	5500
PRODUZIONE DI PER HA	75 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	20 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Fine settembre

**VINIFICAZIONE  
EVOLUZIONE E  
AFFINAMENTO** Le uve vengono diraspate e inviate in pressa dove subiscono una delicatissima pressatura. Solo il primo mosto fiore ottenuto viene posto in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 10°C, in modo da ottenere una decantazione naturale e avvio della fermentazione alcolica con lieviti naturali, condotta a basse temperature (13 – 15°C)

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12,5 %
RESIDUO ZUCCHERINO	3,2 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,20 g/l

## ESAME ORGANOLETTICO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	10° - 12° C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Si abbina a primi di pesce anche strutturati, crudi di pesce, salumi affettati e carni bianche

**BOTTIGLIA** Europea bord. Gran Cru ligh 750 ml

Mare, Sabbia, Vigna.