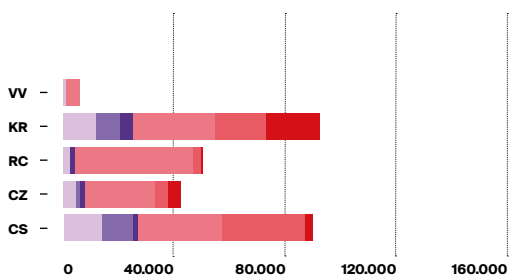


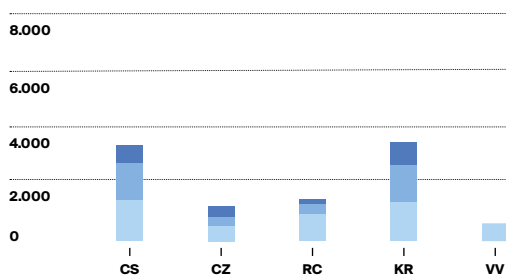
e misconosciuti passiti nazionali. La leggenda fa risalire l'origine di questo vino, prodotto con uve greco bianco, alle migrazioni dei coloni ellenici nel VII secolo a.C. presso il promontorio di Zefiro, l'odierno Capo Bruzzano (non lontano da qui, a Ferruzzano, ci sono più di 150 palmenti, antiche vasche di vinificazione). Nonostante i 700 chilometri di costa, quella calabrese è una cucina di terra, non di mare, ed è una cucina povera, di origine contadina, piena di contrasti e di sapori, legata alla tradizione e alle ricorrenze religiose, dominata dal piccante, il cui simbolo è la *'nduja*, tipica di Spilinga, ma diffusa in molte parti della regione: composta da guanciale, pancetta, lardo, coscia e testa del maiale, cui viene aggiunto

abbondante peperoncino, si consuma spalmata sulla *pitta*, il tipico pane calabrese. Piatti e preparazioni, innumerevoli, sono legati alle zone e alle province d'origine. Ad esempio i *fileja*, una pasta simile ai maccheroni, fatta in casa con il ferretto delle calze, sono maritate ai ceci nel Viboonese, al ragù di maiale nel Reggino e al ragù di capra "lastra" (che non ha conosciuto il maschio) a Bova. Nel Cosentino la *cuccia* è un piatto a base di grano bollito, carne di capra e maiale che richiede tre giorni di preparazione, mentre la *pitta 'impigliata*, originaria di San Giovanni in Fiore, è un dolce natalizio con frutta secca e cannella. Il *morzeddhu* catanzarese è uno stufato con interiora di vitello.

Produzione (HL)



Superficie di produzione (HA)



Legenda



ANTICHE VIGNE

Nessuna crisi è riuscita a piegare lo spirito di chi sa fare vino nella valle del Savuto. Momenti delicati che hanno portato sofferenza alle vigne e hanno sferzato una realtà aziendale giovane ma molto radicata. Eppure, in questo scenario, sono nati anche nuovi germogli a dare frutti. Gianfranco Pironti, con la convinzione e la passione di sempre, ci presenta ben tre sorprese, risultato di una ricerca sempre fervida a queste latitudini: un orange spigliato e un bianco da uve magliocco, insieme al ritrovato e storico Succo di Pietra, da vigne centenarie, a cui tributiamo l'ambito Tastevin AIS.

INDIRIZZO Contrada Vallelonga
87050 Marzi (CS)
TELEFONO 320 8194246
MAIL pirontig@hotmail.com
WEB www.antichevigne.com
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gianfranco Pironti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Staff aziendale
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gaetano Garigliano
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BARONI CAPOANO

Poche aziende possono vantare una storia plurisecolare come quella di Baroni Capano, da sempre legata al mondo del vino. Ne è la prova un'antica lettera custodita gelosamente negli archivi di famiglia, in cui il cardinale di Amalfi, Pietro Capano, scrivendo al fratello Raffaele, fa domanda "di quel nettare per sua santità". Oggi Massimiliano è pronto a conquistare i mercati più competitivi, sempre restando fedele agli insegnamenti del padre Raffaele, facendo tesoro della guida enologica di Fabio Mecca, con il quale sin da subito è nata una forte sinergia.

INDIRIZZO Contrada Ceramidio
88811 Cirò Marina (KR)
TELEFONO 0962 35801
MAIL info@capoano.it
WEB www.capoano.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 250.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Massimiliano Capano
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabio Mecca
CONDUZIONE AGRONOMICA
Domenico Spataro
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91,5) 🍷 SAVUTO ROSSO SUPERIORE SUCCO DI PIETRA 2014

Rosso Doc - Magliocco dolce 100% | Alc.14% | €25 | Bt.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 50 mesi

Granato dalle lente movenze. Preludio odoroso prorompente e carico di aspettative presto soddisfatte: prugna appassita, dattero israeliano, viola e grafite, liquirizia e cenere di legni aromatici. Bocca che dona potenza ed equilibrio, e promette evoluzione e aderenza del vitigno al luogo natio. Falsomagro alla siciliana.

🍷 021 ORANGE 2020

Bianco - Pecorello 100% | Alc.13% | €16 | Bt.700
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 SAVUTO ROSSO CLASSICO 2019

Rosso Dop - Magliocco dolce 80%, Greco nero 20% | Alc.14%
€14 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SAVUTO ROSATO GIDA 2020

Rosato Dop - Magliocco dolce 100% | Alc.13% | €12
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 UNICO 2018

Bianco - Magliocco dolce 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.700
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 SAVUTO BIANCO TERRA DI GINESTRE 2020

Bianco Dop - Pecorello 80%, Greco bianco 10%, Mantonic bianco 10%
Alc.13,5% | €12 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 ➡ CIRÒ ROSSO CLASSICO 2019

Rosso Dop - Gaglioppo 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Aranciato, trama coerente con la tipologia. Naso subito importante, fra rose in piena fioritura e rimandi di ribes, fragoline di bosco, noce moscata e una nuvola di cacao. Il sorso è elegante e fresco, con tannino e calore mai sovrastanti. Cenni di rabarbaro in chiusura, decisa la persistenza. Pappardelle al ragu di cinghiale.

🍷 CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE NERUDA 2019

Rosso Dop - Gaglioppo 90%, Merlot 10% | Alc.14% | €14 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE DON RAFFAELE RISERVA 2017

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.14% | €25 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 CIRÒ ROSATO DON ANGELO 2020

Rosato Dop - Gaglioppo 90%, Syrah 10% | Alc.13% | €12
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 CIRÒ BIANCO ANTEA 2020

Bianco Dop - Greco bianco 80%, Montonico 20%
Alc.13% | €12 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 CIRÒ ROSATO 2020

Rosato Dop - Gaglioppo 100% | Alc.13% | €8 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

BRIGANTE VIGNETTI & CANTINA

Famiglia, terra e tenacia: queste le parole chiave che insieme danno la formula del successo dell'azienda. Si trova sulle aspre colline del Brigante, in terre argillose, avide di calore, ma che durante la notte vengono rinfrescate dalle brezze fresche della Sila. Alla guida Stefania Carè ed Enzo Sestito, che hanno fatto delle uve del posto la loro bandiera. Nonostante le difficoltà e le incertezze dell'anno appena trascorso, la ricerca e la sperimentazione non si sono fermate, portando all nascita di Essenzo, un bianco da pecorello e greco bianco, di cui segnaliamo l'interessante performance.

INDIRIZZO Via Sant'Elia, 31
88813 Cirò (KR)
TELEFONO 333 4135843
MAIL info@vinocirobrigante.it
WEB www.vinocirobrigante.it
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Convenzionale
ETTERI 10 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Stefania Carè
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Liotti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Enzo Sestito
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CAMPANA

Azienda giovanissima, novella firma nel consolidato panorama vitivinicolo cirotano, determinata e vitale, con tanta voglia di crescere e farsi apprezzare. Quattro fratelli – tre uomini e una donna – che hanno da poco ristrutturato uno stabile storico, adesso diventato il fulcro operativo della cantina, con spaccio, uffici e una zona per la lavorazione dotata di una linea di imbottigliamento anche per vini frizzanti e spumanti. Pur con pochi ettari, Campana entra in guida con la rimarchevole prestazione del Casamatta 2019. In serbo ci sono ancora tanti progetti e voglia di mettersi in gioco.

INDIRIZZO Via Parini, 9
88811 Cirò Marina (KR)
TELEFONO 348 2291998
MAIL info@cantinacampana.it
WEB www.cantinacampana.it
ANNO FONDAZIONE 2019
VITICOLTURA Convenzionale
ETTERI 4 **BOTTIGLIE** 15.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Maria Cosentino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabio Mecca
CONDUZIONE AGRONOMICA
Andrea Scalise
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 CIRÒ ROSATO MANYARÌ 2020

Rosato Doc - Gaglioppo 100% | Alc.13% | €13 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Colore lucente dai toni della cipolla tropeana. L'olfatto è ben impostato e mette in evidenza sequenze di profumi che ricordano scorze di clementina, anguria e melagrana. Un accenno di salvia chiude un sorso convincente, fresco e delicato, che porta con sé una deliziosa sapidità. Fegato alla veneziana.

🍷 ESSENZO 2018

Bianco Igt - Pecorello 80%, Greco bianco 20% | Alc.13% | €18
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE 0727 RISERVA 2016

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.14% | €20 | Bt.3.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 CIRÒ ROSSO CLASSICO ETEFE 2018

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 ZERO ROSATO 2020

Rosato Igt - Gaglioppo 100% | Alc.14% | €20 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE CASAMATTA 2019

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.14% | €12 | Bt.1.850
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Granato dalla decisa vivacità. Un bouquet che si rivela piano, con marasca sotto spirito, cioccolato fondente e una voluta di tabacco dolce accompagnata da un pizzico di pepe nero e un lieve sentore di china. Palato elegante, succoso e pieno, tannini di calibro e lunghezza da vero protagonista. Costine di maiale in umido con fagioli.

🍷 CIRÒ ROSATO ARMACÈRA 2020

Rosato Doc - Gaglioppo 100% | Alc.13,5% | €7 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 HARENAE 2020

Bianco Igt - Greco bianco 35%, Pecorello 35%, Moscato 30%
Alc.12,5% | €7 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

CANTINA VAL DI NETO

La vallata del Neto si apre calma e maestosa subito dopo le montagne della Sila. La cantina, inizialmente cantina sociale di conferimento per circa quattrocento viticoltori dell'Alto Marchesato crotonese, si trova proprio nella parte bassa della vallata, dove il fiume incontra la costa ionica. Al timone, da qualche anno, c'è Carla Liguori, che ha rilevato la proprietà della famiglia Cappa registrandone il marchio, coadiuvata dalla mano sicura dell'enologo Fabio Mecca. Grande lavoro quest'anno, soprattutto con il Melissa Rosso Superiore Mutrò, calibrato blend di gaglioppo e greco nero.

INDIRIZZO Via delle Magnolie, 71
Contrada Margherita - 88900
Crotona (KR)
TELEFONO 0962 930185
MAIL info@cantinavaldineto.com
WEB www.cantinavaldineto.com
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 60.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Carla Liguori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabio Mecca
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio Molinaro
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINE BENVENUTO

Sono le colline che si affacciano sul mare di Pizzo il palcoscenico naturale dei vigneti che Giovanni Celeste coltiva, in regime biologico certificato, da quasi un decennio. Una cura e dedizione certosina per le vigne dalle quali, si dice, i monaci basiliani vinificarono per primi le uve zibibbo. In questo periodo il suo impegno è stato il massimo possibile, nel solco di un percorso di riconoscimento di un lavoro che racconta soprattutto del suo Zibibbo, declinato in tre versioni: secco, orange e dolce. Quest'anno è il Benvenuto a luccicare in questo mare di luce e suoni.

INDIRIZZO Contrada Ziopà - 89815
Francavilla Angitola (VV)
TELEFONO 331 7292517
MAIL info@cantinebenvenuto.it
WEB www.cantinebenvenuto.it
ANNO FONDAZIONE 2012
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giovanni
Celeste Benvenuto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Mercurio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Celeste Benvenuto
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 MELISSA ROSSO SUPERIORE MUTRÒ 2014

Rosso Doc - Gaglioppo 75%, Greco nero 25% | Alc.13,5% | €19
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

Rosso rubino che scivola verso un orlo granato. Si esprime su echi di polvere di cacao e rose rosse appassite, un accenno di radice di liquirizia, confettura d'amarena e cuoio. L'assaggio vede protagonista il tannino: di buona fattura e perfetto per sostenere un equilibrio piacevole e duraturo. Anatra all'arancia.

🍷 AMISTÀ 2020

Rosato Igt - Gaglioppo 100% | Alc.13% | €12
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ARKÈ BARRIQUE 2018

Rosso Igt - Aglianico 55%, Gaglioppo 35%, Greco nero 10% | Alc.13,5%
€25 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 BENVENUTO 2020

Bianco Igp - Zibibbo 100% | Alc.13% | €15 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino soffuso. Prorompente nei profumi, nitidi e ben delineati: debutto di pesca, poi la fragranza della zagara e l'agrumato della clementina, a sfumare finocchio selvatico. Gusto fresco, vibrante ed equilibrato. Finale di carattere. Panzanella di verdure e crostini con tartare di pezzogna.

🍷 MARE 2020

Bianco Igp - Malvasia 60%, Zibibbo 40% | Alc.13%
€12 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 TERRA 2020

Rosso Igp - Magliocco canino 60%, Greco nero 40%
Alc.14% | €14 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 BENVENUTO ORANGE 2020

Bianco - Zibibbo 100% | Alc.13% | €15 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 CELESTE 2020

Rosato Igp - Nero d'Avola 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 BENVENUTO ORANGE 2019

CAPARRA & SICILIANI

Storico marchio della zona di Cìrò, sodalizio familiare di successo. I vigneti, sparsi a varie altitudini dalle colline fino al mare, conferiscono ai vini un carattere peculiare, identitario della zona e dei vitigni autoctoni. La lunga esperienza e le tecniche di produzione ben consolidate si fondono perfettamente con l'innovazione e la ricerca nel settore. Un'azienda in continuo fermento che è anche molto attiva nella scena culturale della regione. Ne è testimone la sua partecipazione al progetto R-Wine per l'autenticazione dei prodotti agro-alimentari, al fine di combatterne la contraffazione.

INDIRIZZO Bivio SS 106
88811 Cìrò Marina (KR)
TELEFONO 0962 373319
MAIL info@caparraesiciliani.it
WEB www.caparraesiciliani.com
ANNO FONDAZIONE 1963
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 150 **BOTTIGLIE** 800.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglie Caparra e Siciliani
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabrizio Ciufoli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Salvatore Cornicello
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CASA COMERCI

Pur avendo iniziato con due ettari di vigna a magliocco canino ereditati dalla nonna, oggi Casa Comerci conta diverse etichette, con una varietà di prodotti capaci di stare al passo coi tempi e di rappresentare l'identità del luogo. L'attenzione maggiore è sempre per i vigneti condotti in biologico, da cui trarre il meglio anche in annate difficili. Nascono così due vini realizzati con Metodo Ancestrale in una vendemmia che, nonostante sia stata segnata da una ridotta produzione, è già foriera di nuove sfide. Le anfore sono già pronte a raccoglierte.

INDIRIZZO Contrada Comerci, 6
89844 Nicotera (VV)
TELEFONO 349 5313133
MAIL info@casacomerci.it
WEB www.casacomerci.it
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 45.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Domenicantonio Silipo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emiliano Falsini
CONDUZIONE AGRONOMICA Stefano Dini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿🌿🌿 CURIALE 2020

Bianco Igt - Greco bianco 70%, Chardonnay 30% | Alc.13%
€8 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Splendido giallo paglierino lucente che accompagna nella scoperta di un olfatto dalle fresche sfaccettature: fiori di acacia, pesca bianca, erbe aromatiche e una leggera nuance di pepe bianco. Abbrivio gustativo sapido e caratterizzato da una bella spalla acida. Ben calibrato e durevole. Crudo di scampi.

🌿🌿 MASTROGIURATO 2019

Rosso Igt - Gaglioppo 70%, Greco nero 30% | Alc.14% | €15
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿🌿 CÌRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE VINTAGE EDITION 2018

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.5.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿🌿 CÌRÒ ROSATO LE FORMELLE 2020

Rosato Doc - Gaglioppo 100% | Alc.13% | €8 | Bt.13.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🌿🌿 CÌRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE VOLVITO RISERVA 2018

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🌿🌿🌿🌿 CÌRÒ ROSSO
CLASSICO SUPERIORE
RISERVA 2016

🌿🌿🌿 GRANÀTU 2020

Rosato Igp - Magliocco canino 100% | Alc.12,5% | €18
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Colore rosa vivace, luminoso e di giusta densità. Ventaglio odoroso dal quale emergono in modo netto melagrana, anguria, fresia, ricordi di erbe aromatiche e rosa. Bocca che si distende fresca e lineare, per concludere in un finale lungo e ammiccante. Pasta con pesce spada e melanzane.

🌿🌿🌿 JANCU! 2020

Bianco Igp - Greco bianco 100% | Alc.12% | €23
Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🌿🌿 RÈFULU 2020

Bianco Igp - Greco bianco 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿🌿 FANTASIA 2019

Bianco Igp Metodo Ancestrale - Greco bianco 100%
Alc.12% | €18 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🌿🌿 NON SENSE 2019

Rosato Igp Metodo Ancestrale - Magliocco canino 100% | Alc.12%
€18 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

CERAUDO

Un'azienda che è sempre una certezza del mondo del vino del Sud. Roberto Ceraudo, mitico produttore, l'ha resa un punto di riferimento dopo averla condotta per trent'anni in biologico. Oltre il vino l'alta gastronomia, col ristorante stellato della figlia Caterina. Sono però i vigneti il cuore di questa rinomata tenuta, distesa sulle dorate colline di Strongoli che digradano verso il mar Ionio e incantano il visitatore. Così i vini raccontano la storia e l'inesauribile passione che da mezzo secolo anima questa famiglia, come conferma il lusinghiero successo dell'Imyr 2020.

INDIRIZZO Contrada Dattilo, 6
88816 Strongoli (KR)
TELEFONO 0962 865613
MAIL info@dattilo.it
WEB www.ceraudo.it
ANNO FONDAZIONE 1973
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Roberto Ceraudo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabrizio Ciufoli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Roberto Ceraudo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CHIMENTO

Siamo nella Sila greca, a nord di Cosenza, in un casolare ottocentesco ristrutturato un ventennio fa da Vincenzo Chimento, architetto che ha subito puntato al connubio tra vino e paesaggio, entrambi frutto dell'interazione tra uomo e natura. Il magliocco dolce è di casa qui, a ridosso del fiume Crati, su un terreno collinare dove temperature e microclima creano condizioni particolarmente favorevoli a questo vitigno. Intanto si lavora per il nuovo appezzamento di San Nicola Arcella, splendida località turistica: ancora non produttivo, ma foriero di grandi aspettative.

INDIRIZZO Contrada Gallice
Vescovado - 87043
Bisignano (CS)
TELEFONO 335 8258627
MAIL info@cantinechimento.it
WEB www.cantinechimento.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 45.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Luigi Chimento
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Chimento
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paola Greco
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93,5) IMYR 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.14% | €25
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi

Giallo splendente con un profilo olfattivo intenso e variegato: floreale di gelsomino e camomilla, fruttato di pesca e gelso bianco con un accenno di pepe bianco. Fresco e sapido il corpo, che rivela aromi di ananas e magnolia. Equilibrio e persistenza di rara fattura. Ziti spezzati alla genovese.

++++ GRAYASUSI ETICHETTA RAME 2020

Rosato Igt - Gaglioppo 100% | Alc.13% | €15 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ NANÀ 2019

Rosso Igt - Gaglioppo 80%, Magliocco dolce 20%
Alc.14% | €15 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ GRAYASUSI ETICHETTA ARGENTO 2020

Rosato Igt - Gaglioppo 100% | Alc.13% | €30 | Bt.4.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ PETELIA 2020

Bianco Igt - Greco bianco 50%, Mantonic bianco 50%
Alc.13,5% | €15 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ GRISARA 2020

Bianco Igt - Pecorello 100% | Alc.13,5% | €21 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ ➔ VENTICINQUE MARZO 2019

Rosso Igp - Magliocco dolce 100% | Alc.14,5% | €14
| Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Rosso rubino intenso, vivace e di trama fitta. Preludio di visciole mature, poi caffè e liquirizia alleggeriti da un refole di terra autunnale. Il sorso lascia spazio a un tannino di buona fattura, necessario a dare corpo, fra percezioni fresche e morbide che accompagnano il lungo finale. Agnello al finocchietto selvatico.

++++ VITULIA 2019

Rosso Igp - Magliocco dolce 100% | Alc.14,5% | €16
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ LUIGI QUATTORDICI 2018

Rosso Igp - Magliocco dolce 100% | Alc.15,5% | €24
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ IL VESCOVADO 2019

Rosso Igp - Magliocco dolce 70%, Merlot 30% | Alc.14,5%
€12 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ GALLICE 2020

Rosato Igp - Magliocco dolce 70%, Merlot 30% | Alc.13,5%
€10 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ PETELIA 2015

Sono abituati a sfide difficili qui in Costa Viola, tratto di mare che guarda alle isole Eolie e a due vulcani attivi, l'Etna e lo Stromboli, dove la viticoltura può essere solamente eroica per via delle forti pendenze delle armacie, i secolari terrazzamenti a secco costruiti per difendersi da ogni avversità. Franco Tramontana conosce bene questo luogo aspro e intenso, e ancora una volta punta alla qualità, dalla vigna alla cantina, con il bianco Costa Viola e il rosso Nerone di Calabria ad affermare il suo decennale impegno fra questi filari, testimoni di un sogno.

INDIRIZZO Via Militare, 10
Località Catona - 89135
Reggio Calabria (RC)
TELEFONO 0965 302683
MAIL info@vinicrisera.it
WEB www.vinicrisera.it
ANNO FONDAZIONE 1957
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 60 BOTTIGLIE 800.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Fratelli Tramontana
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Tramontana
CONDUZIONE AGRONOMICA
Domenico Tramontana
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Padre e figlio sono impegnati in quest'azienda che ha i vigneti in media collina, su rilievi che guardano l'azzurro dello Ionio, dove oltre all'uva si coltivano anche pesche e nettarine. Nonostante gli oltre centocinquanta anni di vita, la sfida di Dell'Aera è quella di far sì che i vitigni autoctoni, in particolare nerello e mantonico, riescano a diventare messaggeri del luogo. La scorsa annata è stata siccitosa, come è spesso su questo litorale, e le energie sono state dirette in particolare a incrementare i servizi di ospitalità, con degustazioni e visite guidate in vigneto e in cantina.

INDIRIZZO Contrada Grandine
88050 Soveria Simeri (CZ)
TELEFONO 329 2021807
MAIL info@dellaeravini.it
WEB www.dellaeravini.it
ANNO FONDAZIONE 1860
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 17 BOTTIGLIE 15.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Dell'Aera
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe
Liotti, Matteo Dell'Aera
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vito Dell'Aera
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 COSTA VIOLA 2020

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Greco bianco 50% | Alc.13,5%
€10 | Bt.27.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

Manto luminoso di un bel giallo paglierino. Il naso avvolge e cennellina sensazioni che ricordano i fiori d'arancio e le pesche bianche, con sfumature di origano e un leggero miele a ingolosire. La beva è ottima, contraddistinta da spalla acida e aromi fruttati che si congedano con lentezza. Pollo fritto.

🍷 NERONE DI CALABRIA 2016

Rosso Igt - Nerello 70%, Sangiovese 30% | Alc.14%
€20 | Bt.26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 GRANDANE 2018

Rosso Igp - Nerello 100% | Alc.14,5% | €16
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso granato con ricami che virano verso l'aranciato, di buona vividezza. Si annuncia con ricordi di confettura d'amarena per poi aprirsi su refoli di rosa appassita e cioccolato ad anticipare l'essenza di liquirizia e macchia mediterranea. Palato rotondo ed equilibrato, calibrata la persistenza. Mezzi paccheri con sugo di carne, funghi e melanzane.

●●○○

ENOTRIA

Negli anni Settanta un gruppo di produttori, ma soprattutto di amici, fondano quest'azienda imprimendo una grande spinta alla diffusione del Cirò non solo in Calabria, ma nel mondo intero. Oggi, dopo quasi cinquant'anni, le nuove leve seguono il mantra degli esordi e arricchiscono la cantina di nuovi strumenti e percorsi, tutti legati a concetti più vicini alla qualità: conduzione biologica certificata, catena del freddo, attenzione in cantina. I risultati si vedono senza dubbio alcuno nei vini da gaglioppo e greco bianco, intriganti e freschi, fra cui spicca anche quest'anno il 91.

INDIRIZZO Contrada San Gennaro
SS 106 - 88811 Cirò Marina (KR)
TELEFONO 0962 371181
MAIL info@cantinaenotria.wine
WEB www.cantinaenotria.wine
ANNO FONDAZIONE 1974
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 45 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglie Calabretta
Cianciaruso e Susanna
CONDUZIONE ENOLOGICA Tonino Guzzo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

●●○○

FATTORIA SAN FRANCESCO

Vigneti prospicienti il mar Ionio, a Cirò, cuore pulsante della viticoltura calabrese, affondano le loro radici in un passato in cui il vino si vendeva senza il nome del produttore e che oggi invece fanno parte di un'azienda moderna, in costante fermento. Acquisita dalla famiglia Iuzzolini e gestita con il piglio imprenditoriale di Pasquale, ha numeri di tutto rispetto e gode del canale preferenziale dell'ospitalità alberghiera. Tutto questo a beneficio di una cantina che, oltre ad aver adottato sistemi di viticoltura biologica certificata, utilizza uve tipiche dell'areale.

INDIRIZZO Località Quattromani
88813 Cirò (KR)
TELEFONO 0962 32228
MAIL info@fattoriasanfrancesco.it
WEB www.fattoriasanfrancesco.it
ANNO FONDAZIONE 1984
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 400.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Iuzzolini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Pasquale Iuzzolini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pasquale Iuzzolini
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

🍷🍷🍷🍷 (92,5) 912020

Bianco Igt - Greco bianco 70%, Ansonica 20%, Pecorello 10%
Alc.12% | €10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Giallo cangiante e consistente. Dinamico e vivace nei sentori, evidenzia tratti dolci di tiglio e pesca tabacchiera su un leggero soffio di pompelmo rosa. Accattivante la freschezza, che nulla toglie a una rotondità caratterizzante. Lenta la chiusura floreale. Involantini di pesce spada alla siciliana.

🍷🍷🍷 CIRÒ ROSSO ETICHETTA ORO 2019

Rosso Doc - Gaglioppo 80%, Nero d'Avola 20% | Alc.13,5%
€7 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷 PUNTA DEI 20 2020

Rosato Igt - Gaglioppo 100% | Alc.12% | €10
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 CIRÒ BIANCO ETICHETTA ORO 2020

Bianco Doc - Greco bianco 100% | Alc.12% | €7 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷🍷 CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE DUCA DELL'ARGILLONE RISERVA 2016

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.14% | €15 | Bt.35.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 16 mesi

Ha il colore dei chicchi di melagrana. Snocciola profumi che affascinano, dalle diverse espressioni di ciliegia, more e gelsi neri, al cioccolato, a fragranze di fichi infornati e liquirizia. L'assaggio, pieno e rotondo, si conferma d'equilibrio e lunga persistenza. Pappardelle al sugo di lepre.

🍷🍷🍷 VIGNACORTA 2019

Rosso Igt - Magliocco dolce 60%, Gaglioppo 40%
Alc.13% | €15 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷 RONCO DEI QUATTROVENTI 2018

Rosso Igt - Gaglioppo 100% | Alc.14% | €15 | Bt.40.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 VILLAROA 2019

Rosso Igt - Gaglioppo 100% | Alc.13% | €15 | Bt.52.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷🍷 SETTEMARI 2020

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Greco bianco 50% | Alc.12,5%
€15 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 2 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷🍷 DONNA ROSA 2020

Rosato Igt - Gaglioppo 100% | Alc.13% | €15 | Bt.35.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno
ABBINAMENTO Risotti di pesce

FERROCINTO

Storica tenuta ai piedi del Pollino, dominata da un'elegante villa ottocentesca fortificata, Ferrocinto è oggi la cantina d'eccellenza del gruppo Campoverde. Il giovane manager illuminato, Luigi Nola, punta a pieno titolo ai vertici dell'enologia meridionale. Grazie a vigneti d'altura, con otto varietà autoctone selezionate, a eccezionali condizioni climatiche e ad avanzate pratiche agronomiche e di cantina, produce vini espressivi e identitari. Premia anche quest'anno la scelta delle vinificazioni in purezza, come conferma la performance del Terre di Cosenza Pollino Magliocco 2020.

INDIRIZZO Contrada Ciparsia
Località Cammarata - 87012
Castrovillari (CS)
TELEFONO 0981 415141
MAIL r.branca@campoverdeagricola.it
WEB www.ferrocinto.it
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 130 **BOTTIGLIE** 1.000.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Famiglia Nola
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luca Rosanova, Stefano Coppola
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luigi Di Minco
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

FEUDO DEI SANSEVERINO

Maurizio e Roberto Bisconte hanno sempre avuto un solo obiettivo, attorno al quale hanno costruito la loro filosofia aziendale: strenua volontà di preservare i vitigni antichi, uve che richiedono un approccio di forte sostenibilità, soprattutto per via dell'elevata variabilità dell'andamento climatico delle ultime annate. Il loro lavoro, certosino e minuzioso, rivolto a ogni singola pianta, lento e molto accorto anche in cantina, viene ripagato da un'attenzione parimenti impegnata da parte di un pubblico interessato e sempre più curioso.

INDIRIZZO Via Vittorio Emanuele, 110
87010 Saracena (CS)
TELEFONO 320 4316645
MAIL info@feudodeisanseverino.it
WEB www.feudodeisanseverino.it
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Biologica
e biologica certificata

ETTARI 2 **BOTTIGLIE** 10.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto Bisconte, Fabio Mecca
CONDUZIONE AGRONOMICA
Roberto Bisconte
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

TERRE DI COSENZA POLLINO MAGLIOCCO 2020

Rosso Dop - Magliocco dolce 100% | Alc.13,5% | €20
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Rubino, buona concentrazione e propria luminosità. Una complessa sequenza di sensazioni odorose ci porta dalla confettura di amarene al peperone, poi sfiora anice stellato e cacao. Avvolgente il corpo, i tannini si fondono con lo pseudocalore senza sopraffare la polposità del frutto. Finale intenso. Arrosto di vitello al forno.

TERRE DI COSENZA POLLINO BIANCO 2020

Bianco Dop - Mantonic bianco 100% | Alc.13%
€20 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

PECORELLO 2020

Bianco Igp - Pecorello 100% | Alc.13% | €18
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

TERRE DI COSENZA POLLINO ROSATO 2020

Rosato Dop - Aglianico 100% | Alc.12,5% | €20
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TERRE DI COSENZA POLLINO LACRIMA NERA RISERVA 2013

Rosso Dop - Lacrima 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.1.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 36 mesi
Un rosso rubino vivace che anticipa toni appaganti e una grande aderenza al vitigno: nuance di visciole e rosa appassita, poi caffè ed erba appena umida, sigaro e liquirizia. In bocca ha struttura ed equilibrio, insieme a ritorni tostati che ne delineano la persistenza. Bracirole di agnello con carciofi.

FEZZIGNA

A Caraconessa, nel cuore dell'Alto Marchesato Crotonese, Francesco Fezzigna e sua moglie Vincenzina curano con attenzione gli antichi vigneti di famiglia. Lui gestisce direttamente la filiera produttiva, che può definirsi corta, in quanto la cantina si trova a pochissimi metri dalla vigna; lei si occupa della parte gestionale e burocratica. Il fiume Lipuda, che scorre lungo il limite dei terreni, li arricchisce di sali minerali, anche a seguito delle sue esondazioni. Il Melissa Rosso sembra raccontare quest'anno tutto il carattere del comprensorio.

INDIRIZZO SP 9 - Località

Caraconessa - 88823

Umbriatico (KR)

TELEFONO 333 6847031

MAIL info@fezzignavini.it

WEB www.fezzignavini.it

ANNO FONDAZIONE 1957

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 4 BOTTIGLIE 15.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Fezzigna

CONDUZIONE ENOLOGICA Francesco

Fezzigna, Giuseppe Liotti

CONDUZIONE AGRONOMICA

Francesco Fezzigna

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

GIRALDI & GIRALDI

Un periodo intenso ha contraddistinto ancora una volta, per impegno e novità, il lavoro di Alessandro e Pierfrancesco Giraldi. Sono stati impiantati nuovi ettari di magliocco, l'aspetto di alcune etichette è stato rinnovato in vista di una rivoluzione grafica e il rapporto instaurato direttamente con il cliente è stato rinforzato. Le maggiori sorprese, come è ovvio, arriveranno però dalla cantina: un Magliocco in versione Riserva, e un vino passito da greco bianco ancora riposano, e attendono il giusto momento per entrare in scena. Insomma, i gemelli del magliocco non si sono di certo fermati.

INDIRIZZO Via Don Onofrio, 2

Località Nogiano - 87036

Rende (CS)

TELEFONO 0984 443449

MAIL giraldiap@hotmail.it

WEB N.d.

ANNO FONDAZIONE 2008

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 13 BOTTIGLIE 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Alessandro e

Pierfrancesco Giraldi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Pierfrancesco Giraldi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Alessandro Giraldi

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 MELISSA ROSSO CARACONESSA 2018

Rosso Doc - Gaglioppo 75%, Greco nero 25% | Alc.13%

€14 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 30 mesi

Trama sottile che dal granato va verso l'aranciato. Ouverture floreale di rose e viole appassite, confettura di ciliegie nere, cannella e noce moscata. Il palato è articolato: mette il luce un tannino che non mortifica le rotondità; freschezza e sapidità rendono l'assaggio sostenuto e duraturo. Lasagne alla bolognese.

🍷 ROMIDO 2020

Rosato Igt - Gaglioppo 70%, Greco nero 30% | Alc.13%

€10 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 MILÒ 2018

Rosso Igt - Gaglioppo 60%, altre varietà 40% | Alc.14%

€13 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 28 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 EURIA 2020

Bianco Igt - Greco bianco 60%, altre varietà 40%

Alc.12% | €10 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 MELISSA BIANCO CARACONESSA 2020

Bianco Doc - Greco bianco 95%, Malvasia 5% | Alc.12,5%

€12 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 I MONACI 2019

Rosso Igp - Magliocco dolce 100% | Alc.14,5% | €9

Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rubino intenso screziato appena di granato. Effluvi di visciole e prugne, accenni di cioccolato e liquirizia, ricordi di cenere e un soffio d'erica. L'ingresso è accattivante. Equilibrio in divenire e potenza espressiva delineano persistenze modulate su note fruttate. Oca ripiena.

🍷 DONNA GIULIANA 2020

Rosato Igp - Magliocco dolce 60%, Greco nero 40%

Alc.13% | €8 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 LISSIA 2020

Bianco Igp - Greco bianco 90%, Chardonnay 10%

Alc.13% | €8 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

A Cirò il vino è importante, ma non c'è solo quello. Splendidi riecheggiano i mercati saraceni, antico complesso mercantile ristrutturato e diventato scenario suggestivo di attività enogastronomiche, oltre che artistiche e teatrali. Gli Ippolito, in questo nuovo corso, hanno commissionato a Enrico Focarelli Barone, detto Frelly, delle illustrazioni per celebrare le etichette dei loro vini. In più, lungimiranti come sempre, hanno dato vita a nuovi impianti di imbottigliamento, rinnovato la barriera e avviato progetti di enoturismo, una grande opportunità per la terra di Calabria.

INDIRIZZO Via Tirone, 118
88811 Cirò Marina (KR)
TELEFONO 0962 31106
MAIL ippolito1845@ippolito1845.it
WEB www.ippolito1845.it
ANNO FONDAZIONE 1845
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 100 **BOTTIGLIE** 700.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Ippolito
CONDUZIONE ENOLOGICA
Staff aziendale
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Nell'Ottocento era un concio per la liquirizia che ha mutato la zona circostante in un borgo industriale; oggi è un'azienda dove oltre al vino si producono albicocche, pesche e agrumi. Prevalegono le uve autoctone, dal magliocco al pecorello, e tutte le etichette sono riunite sotto l'egida della denominazione Terre di Cosenza. Quest'anno emerge il fresco e immediato Jentilino, un blend di greco e mantonico bianco che fa solo acciaio. Qui non troverete solo il vino ad accogliervi: le splendide camere di un grazioso bed and breakfast parlano della vitale imprenditorialità dei fratelli Gallo.

INDIRIZZO Contrada Peschiera
87040 San Lorenzo del Vallo (CS)
TELEFONO 0981 950841
MAIL alessandrogallo@lapeschiera.net
WEB www.lapeschiera.net
ANNO FONDAZIONE 2013
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Alessandro Gallo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefano Coppola
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luigi Di Minco
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE COLLI DEL MANCUSO RISERVA 2018

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi

Rosso granato sfumato di lucente aranciato. Mette in luce trame di visciola matura intrecciate a nuance di caffè in polvere. Macchia mediterranea e liquirizia preparano a un assaggio godibile e di spessore, con tannini di fine tessitura. Finale che amplifica gli aromi tostati. Pancia di maiale arrosto.

++++ CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE RIPE DEL FALCO RISERVA 2013

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.15,5% | €26 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ I MORI 2019

Rosso Igt - Gaglioppo 70%, Cabernet sauvignon 30% | Alc.14%
€11 | Bt.27.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ PESCANERA 2020

Rosato Igt - Greco nero 100% | Alc.13% | €11
Bt.37.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ CIRÒ ROSATO MABILIA 2020

Rosato Doc - Gaglioppo 100% | Alc.13% | €9 | Bt.50.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ 160 ANNI 2018

Rosso Igt - Gaglioppo 100% | Alc.14,5% | €24 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ CIRÒ ROSSO
CLASSICO SUPERIORE
COLLI DEL MANCUSO
RISERVA 2017

++++ CIRÒ BIANCO
MARE CHIARO 2017

+++ TERRE DI COSENZA BIANCO JENTILINO 2020

Bianco Dop - Greco bianco 60%, Mantonico bianco 40% | Alc.13%
€14 | Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Luminosa livrea giallo paglierino. Ventaglio odoroso che rivela suggestioni di confettura di pesche, salvia, glassa e zucchero filato. La beva è piena, coerente e di buon equilibrio, si allunga senza incertezza, confermando immediatezza e leggerezza. Scampi al vapore su purea di cicorie.

LA PIZZUTA DEL PRINCIPE

Il cuore pulsante è Albino Bianchi, che già nei primi anni Novanta ebbe l'intuito di recuperare le antiche terre di famiglia dell'inseparabile compagna Clara Ranieri. Oggi a perpetuare questo intento c'è la figlia Dorina, molto impegnata nella valorizzazione del territorio in ambito politico e sociale. L'azienda si fa così non solo standardo di una coltivazione responsabile, ma anche promotrice del patrimonio artistico, storico e gastronomico. Fra i tanti progetti di questo prossimo autunno, sta già lavorando a una rassegna d'arte a tema vino e a un evento dedicato alla dieta mediterranea.

INDIRIZZO Contrada Pizzuta
88816 Strongoli (KR)
TELEFONO 0962 88252
MAIL info@lapizzutadelprincipe.it
WEB www.lapizzutadelprincipe.it
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Clara Ranieri
CONDUZIONE ENOLOGICA
Pasquale Carparelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pasquale Carparelli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LE MOIRE

Se volete un piccolo assaggio di paradiso, dovete recarvi nella splendida e selvaggia valle del Savuto, dove, tra i boschi incontaminati, la natura si è perfettamente fusa con l'uomo, dando vita a Le Moire. È così che Paolo Chirillo ha voluto battezzare la sua creatura, a voler simboleggiare il suo obiettivo, quello di ritornare e scommettere sulla sua terra natia che, citando lui stesso, "in un urlo di sole chiede riscatto". Mossa vincente testimoniata dai vini proposti, che ricambiano tutto l'amore che Paolo ha riversato in loro e nella sua Calabria.

INDIRIZZO Contrada Strivillati
SS 616, km 11,400 - 88040
Motta Santa Lucia (CZ)
TELEFONO 371 3381919
MAIL info@lemoire.it
WEB www.lemoire.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA In conversione
al biologico

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 30.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Paolo Chirillo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Girolamo Grisafi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Girolamo Grisafi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 ANNO QUINTO 2014

Rosso Igp - Gaglioppo 60%, Greco nero 40% | Alc.14% | €19
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 14 mesi

Veste rosso rubino splendente con ricami granato. Dinamico l'olfatto, orme di amarena sotto spirito e buccia d'arancia candita, poi origano e tabacco da pipa. Una leggera sensazione mentolata introduce un corpo caldo e ben sostenuto in cui troviamo equilibrio e tempo che s'allunga. Anatra arrosto.

🍷 ZINGAMARO 2017

Rosso Igp - Greco nero 100% | Alc.14% | €16 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 MOLARELLA 2020

Bianco Igp - Pecorello 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 SAVUTO ROSSO MUTE 2017

Rosso Doc - Arvino 45%, Magliocco canino 45%, Greco nero 10%
Alc.14% | €17 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

Rubino di ottima fittezza. Bouquet originale, che esibisce prugna e confettura di visciole, cioccolato amaro e polvere da sparo, insieme a un accenno di mirto. Beva materica e succosa, supportata da tannino potente e fresca sapidità. Equilibrio che sa di futuro e una lunghezza di tutto rispetto. Guancialetto di manzo brasato.

🍷 ZALEUCO 2018

Bianco Igt - Mantonic bianco 100% | Alc.14% | €14
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 ANNIBALE 2017

Rosso Igt - Magliocco canino 60%, Sangiovese 40%
| Alc.13,5% | €14 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 SAVUTO ROSATO SHEMALE 2019

Rosato Doc - Arvino 45%, Magliocco canino 45%, Greco nero 10%
Alc.13% | €14 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 ZINGAMARO 2016

Fra le tenute dei Lento, affascina quella sulla collina di Amato. Qui il panorama spazia tra Ionio e Tirreno, i vigneti orlano l'antica dimora padronale e l'adiacente cantina, con la spettacolare barriera interrata. Da tre generazioni hanno legato il loro nome alla viticoltura e poi ai vini della denominazione Lamezia. Oggi Salvatore Lento, affiancato dalle figlie Danila e Manuela, ha dato slancio alla tradizione avviando un trend positivo che in questa guida trova conferme lusinghiere. Tra queste, ancora una volta, il Magliocco, la cui annata 2017 colpisce per ricchezza ed espressività.

INDIRIZZO Via del Progresso
88040 Amato (CZ)
TELEFONO 0968 28028
0961 993031
MAIL info@cantinelento.it
WEB www.cantinelento.it
ANNO FONDAZIONE 1972
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 80 **BOTTIGLIE** 650.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Salvatore Lento
CONDUZIONE ENOLOGICA
Franco Bernabei
CONDUZIONE AGRONOMICA
Stoff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ MAGLIOCCO 2017

Rosso Igt - Magliocco canino 100% | Alc.14% | €20 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

Abito compatto, rosso rubino profondo. Possanza odorosa che incide lenta, dall'amarena sotto spirito alla rosa appassita, passando per cioccolato, liquirizia e pepe nero. Sorso equilibrato, il tannino discreto fa da supporto alle altre componenti e conduce a una chiusa armoniosa. Bollito misto.

+++ LAMEZIA GRECO 2020

Bianco Doc - Greco bianco 100% | Alc.13% | €10 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ LAMEZIA ROSSO RISERVA 2017

Rosso Doc - Magliocco canino 45%, Greco nero 35%, Nerello 20%
Alc.14% | €20 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ DRAGONE SELEZIONE ROSSO 2020

Rosso Igt - Magliocco canino 50%, Merlot 50% | Alc.13,5%
€10 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ FEDERICO II 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €18 | Bt.60.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ CONTESSA EMBURGA 2020

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Malvasia bianca 50% | Alc.13%
€10 | Bt.20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ MAGLIOCCO
2010 | 2016

Coi risultati della linea Segno e la certificazione del primo bilancio di sostenibilità, i Librandi hanno sfidato la pandemia confermando l'inesauribile vigore di una storia di successo iniziata nella prima metà del Novecento, oggi raccontata in un libro edito da Rubbettino. Azienda vitivinicola più importante della regione, tra le prime del Sud e fra le più conosciute all'estero, ha trasformato i vigneti in laboratori naturali, salvato antichi vitigni e registrato i primi autoctoni calabresi. Sui pregi dell'intera gamma sventa in guida il fuoriclasse Megonio 2019.

INDIRIZZO SS 106 - Contrada San
Gennaro - 88811 Cirò Marina (KR)
TELEFONO 0962 31518
MAIL librandi@librandi.it
WEB www.librandi.it
ANNO FONDAZIONE 1950
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 232 **BOTTIGLIE** 2.200.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Librandi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Donato Lanati
CONDUZIONE AGRONOMICA
Davide De Santis
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (99) I MEGONIO 2019

Rosso Igt - Magliocco dolce 100% | Alc.14,5% | €18
Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso amaranto, lucente. Olfatto prorompente e sfaccettato, che regala viole e prugne, pepe di Sichuan, vaniglia e liquirizia, polvere di cacao e sigaro. Avvolgente e di carattere, tannini carezzevoli e rotondità che sanno di velluto. Resta impresso a lungo nella memoria. Capriolo alla tirolese.

++++ CIRÒ ROSSO CLASSICO SEGNO 2020

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.100.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE DUCA SANFELICE RISERVA 2019

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.14% | €12 | Bt.90.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 28 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ GRAVELLO 2019

Rosso Igt - Gaglioppo 60%, Cabernet sauvignon 40%
Alc.15,5% | €22 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ MELISSA ROSSO ASYLIA 2020

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.70.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ EFESO 2020

Bianco Igt - Mantonico bianco 100% | Alc.14% | €18
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ TERRE
LONTANE 2018 | 2019

++++ EFESO
2014 | 2017

FRANCESCO MALENA

La tradizione vitivinicola del Cirotono ha radici molto profonde e la famiglia Malena ne è, senza alcun dubbio, un esempio emblematico. Come tutti, hanno iniziato producendo per sé, poi vendendo ad altri, fino a dare identità e dignità al frutto del loro lavoro. Artefice del cambiamento è stato Cataldo, nipote del Cataldo che cominciò agli inizi del Novecento. Insieme al fratello Antonio, ha fatto in modo di mettere a punto un ventaglio di prodotti che spazia dai classici fino agli spumanti e ai distillati, rivolgendosi con particolare cura al mercato estero.

INDIRIZZO SS 106 - Località Petrarò

88811 Ciro Marina (KR)

TELEFONO 351 7187025

MAIL info@malena.it

WEB www.malena.it

ANNO FONDAZIONE 1940

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 24 BOTTIGLIE 400.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Malena

CONDUZIONE ENOLOGICA

Benedetto Lorusso

CONDUZIONE AGRONOMICA

Cataldo Malena

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

MARCHISA

Marchisa è un presidio di territorialità espressa con un approccio attualissimo. Una cantina proiettata nel futuro, con una solida storia alle spalle. La guida con competenza e passione il giovane enologo Renato Marvasi, che ha scelto di trasferirsi da Roma a Tropea per dedicarsi alla produzione dei vini della plurisecolare famiglia materna. I vigneti godono della vista del Tirreno e delle Eolie, e sono collocati sul monte Poro, dove beneficiano di irripetibili condizioni pedoclimatiche. Conferma di carattere per il Natus, blend di magliocco canino, greco nero e malvasia nera.

INDIRIZZO Via Libertà, 4

89861 Tropea (VV)

TELEFONO 348 1168776

MAIL info.marchisa@gmail.com

WEB www.marchisa.it

ANNO FONDAZIONE 2014

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 8 BOTTIGLIE 9.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Isabella Toraldo

CONDUZIONE ENOLOGICA

Andrea Pala

CONDUZIONE AGRONOMICA

Renato Marvasi

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

††† MAGNA GRAECIA 2020

Rosso Igp - Gaglioppo 50%, Montepulciano 50% | Alc.15%

€8 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Screziature violacee che resistono al rubino. Profumi che alternano amarene e ribes, fiori rossi e macchia mediterranea, seguono cenni di tabacco da pipa e toni vividi di pepe. La bocca è appagante e ben equilibrata. Si congela con il ricordo succoso del frutto. Bigoli con sugo d'anatra.

††† ● CIRÒ ROSSO CLASSICO 2019

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.13,5% | €6 | Bt.50.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†† BACCO 2020

Rosato Igt - Gaglioppo 100% | Alc.13% | €7

Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

†† CIRÒ BIANCO 2020

Bianco Dop - Greco 100% | Alc.12,5% | €6

Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

†† CIRÒ ROSATO 2020

Rosato Doc - Gaglioppo 100% | Alc.13% | €6

Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

†† DEMETRA ROSSO 2020

Rosso Igp - Gaglioppo 50%, Merlot 50% | Alc.14% | €6

Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† NATUS 2019

Rosso Igp - Magliocco canino 40%, Greco nero 30%, Malvasia nera

30% | Alc.13% | €12 | Bt.4.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rubino denso quasi impenetrabile che fa da apripista a sfumature odorose di ciliegie e more. A seguire una pennellata di cacao e una piacevole traccia mentolata. L'assaggio esprime struttura e equilibrio, con le componenti ben amalgamate e percezioni fresche che ne allungano il finale. Arista di maiale al forno.

MARRELLI WINES

La cantina crotonese del compianto Massimo Marrelli, imprenditore illuminato che aveva fatto dell'accoglienza sanitaria la sua attività principale, si trova in quel tratto di costa che ha visto crescere una delle polis più potenti di tutta la Magna Grecia. La dedizione e l'impegno profuso per la valorizzazione del luogo ha salvato dall'estinzione la storica denominazione Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto, mentre il profondo legame tra passato e presente è testimoniato dall'elegante Miscello di Ripe 2020, nome che celebra il mitologico condottiero acheo, fondatore proprio dell'antica Kroton.

INDIRIZZO Via dell'Erica, 27/28
Località Sant'Andrea - 88841
Isola di Capo Rizzuto (KR)
TELEFONO 0962 930276
MAIL info@marrelliwin.es.it
WEB www.marrelliwin.es.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 50.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Marrelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Ippolito
CONDUZIONE AGRONOMICA
Salvatore Cornicello
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 MISCELLO DI RIPE 2020

Bianco Igp - Greco bianco 100% | Alc.13% | €18 | Bt.3.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

Giallo paglierino, tenue e lucente. Debutta con indizi di erbe aromatiche, salvia e origano, per evolvere poi verso il biancospino, che anticipa una fresca ventata di pompelmo. Al palato l'equilibrio sa coniugare spalla acida e sapidità insieme alla morbidezza. Branzino con verdure.

🍷 LAKINIO 2019

Rosso Igp - Gaglioppo 50%, Magliocco canino 50%
Alc.14% | €22 | Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 ZEUSI 2019

Rosso Igp - Gaglioppo 100% | Alc.14% | €10 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 S. ANNA DI ISOLA CAPO RIZZUTO ROSATO BIZANTINO 2020

Rosato Dop - Gaglioppo 60%, Nerello mascalese 35%, Greco bianco 5% | Alc.13% | €9 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 DON LORENZO 2020

Rosato Igp - Gaglioppo 100% | Alc.13% | €14
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 DONNA DORA 2020

Bianco Igp - Greco bianco 100% | Alc.13% | €14
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

MASSERIA FALVO 1727

Nel suggestivo territorio posto a metà tra le vette del Pollino e il mare di Sibari, Masseria Falvo 1727 è dedita alla valorizzazione dei vitigni autoctoni, con particolare attenzione alla guarnaccia bianca, vitigno il cui nome sta a significare "del luogo", generalmente utilizzato per stemperare l'esuberante tannino del magliocco dolce, ma che da quasi un decennio qui viene vinificato in purezza. Le uve, allevate in regime biologico, godono delle temperature fresche dell'altitudine e anche di una provvidenziale ventilazione proveniente dalla costa, che permette alla vite di dare il meglio.

INDIRIZZO SP Piana - Località Garga
- 87010 Saracena (CS)
TELEFONO 0981 38127
MAIL info@masseriafalvo.it
WEB www.masseriafalvo.com
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica
e biologica certificata

ETTARI 26 **BOTTIGLIE** 80.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Pier Giorgio Falvo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Graziana Grassini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Ermanno Falvo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 TERRE DI COSENZA BIANCO PIRCOCA 2019

Bianco Doc - Guarnaccia 60%, Riesling 15%, Traminer aromatico 15%, Malvasia 10% | Alc.14% | €10 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 10 mesi

Paglierino luminoso con lampi verdolini. Nitore nei profumi, ricordi di pesca bianca e clementine, poi zagara e meringa con un richiamo di salvia. La freschezza è la sua cifra, ma non pecca in equilibrio e volume. La lunghezza si accompagna a memorie fruttate. Capesante al burro.

🍷 TERRE DI COSENZA BIANCO EJA 2014

Bianco Doc - Guarnaccia 65%, Riesling 20%, Traminer aromatico 15%
Alc.13,5% | €25 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 TERRE DI COSENZA MAGLIOCCO CIRÈS 2020

Rosso Doc - Magliocco dolce 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 TERRE DI COSENZA MALVASIA SPART 2019

Bianco Doc - Malvasia bianca 100% | Alc.14% | €14 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 TERRE DI COSENZA MAGLIOCCO GRANETA RISERVA 2016

Rosso Doc - Magliocco dolce 100% | Alc.14,5% | €10 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 30 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 TERRE DI COSENZA BIANCO EJA 2013

NICOTERA SEVERISIO

Quindici generazioni nel mondo agricolo, insieme a togati e militari, fino alla figura del barone Ferdinando a gestire direttamente le proprietà di famiglia con scelte innovative. Gli attuali tre fratelli, Francesca, Antonio e Francesco, che hanno raccolto la sfida con passione. Vigneti distesi insieme a uliveti, agrumi e erbe officinali sono il panorama di quest'azienda, che ha saputo rinnovarsi, mantenendo saldi gli insegnamenti, e sta alimentando, vendemmia dopo vendemmia, un'aria di ottimismo e di crescita, presupposti che permettono di guardare al futuro con orgoglio e lungimiranza.

INDIRIZZO Via dei Bizantini, 233
88046 Lamezia Terme (CZ)

TELEFONO 0968 1945350

MAIL info@nicoteraseverisio.it

WEB www.nicoteraseverisio.it

ANNO FONDAZIONE 1600

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Francesca, Antonio

e Francesco Nicotera

CONDUZIONE ENOLOGICA

Antonio Zaffina

CONDUZIONE AGRONOMICA

Carlo Zaffina

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PARRILLA VINI

Come spesso succede, è l'intera famiglia Parrilla a mandare avanti la cantina e, come per la maggior parte delle famiglie, anche qui la produzione, almeno all'inizio, era riservata al consumo personale o alla vendita all'ingrosso. Da circa un ventennio, comunque, l'azienda si propone anche sul mercato, con buoni risultati. La gestione del vigneto, in parte biologico e di medie dimensioni, prevede la lavorazione separata di ogni appezzamento. In una produzione riservata a una sola denominazione segnaliamo la buona prestazione del Cirò Rosso Classico Superiore 2018, nel quale il re è il gaglioppo in purezza.

INDIRIZZO Via Cesare Battisti, 85
88811 Cirò Marina (KR)

TELEFONO 0962 31927

MAIL info@parrillavini.it

WEB www.parrillavini.it

ANNO FONDAZIONE 2000

VITICOLTURA Convenzionale

e biologica

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Maria Librandi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giuseppe Liotti

CONDUZIONE AGRONOMICA

Nicodemo Parrilla

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷🍷 (91) LAMEZIA ROSSO SOTTOSOPRA RISERVA 2016

Rosso Doc - Magliocco canino 50%, Greco nero 25%, Nerello 25%
Alc.14% | €16 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
e Legno 12 mesi

Rubino sfavillante per un naso convincente e di sicura espressività: more e mirtillo, poi peperone e viole appassite, cenni di pepe nero e noce moscata. Alla beva il frutto ritorna e si amalgama alle astringenze ancora leggermente presenti. Spessore e pienezza sanno ricamare la cifra della sua terra. Fagiano al forno.

🍷🍷🍷🍷 IL VIALE 2020

Rosato Igt - Magliocco canino 100% | Alc.13% | €8
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷🍷 BIDDÀ 2020

Bianco Igt - Pecorello 100% | Alc.13,5% | €10
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷 VILLA ANNA 2020

Bianco Igt - Greco bianco 50%, Montonico 50% | Alc.13%
€8 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷 ZIBIBBO 2020

Bianco Igt - Zibibbo 100% | Alc.14% | €10
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷 CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.14% | €7 | Bt.10.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

Veste rosso granato. Espressioni nate suggeriscono confettura di more, rose appassite, cacao e radice di liquirizia. L'ingresso al palato è morbido e appagante, poi sviluppa una trama tannica levigata che rafforza l'equilibrio con le altre componenti. Finale di riguardo. Abbacchio alla cacciatora.

🍷🍷 CIRÒ ROSATO 2019

Rosato Doc - Gaglioppo 100% | Alc.13% | €7

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷 CIRÒ BIANCO 2019

Bianco Doc - Greco bianco 100% | Alc.12,5% | €7

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

PODERI MARINI

È solo un ventennio che la famiglia Marini produce vino, decisamente poco se paragonati ai tre secoli di attività agricola che li vedono eccellere nella produzione di clementine e di olio extravergine d'oliva. Maria Paola e suo fratello hanno compiti distinti nella conduzione: lui si occupa della cantina, lei è la voce del racconto di Poderi Marini. Le due etichette di questa edizione sono il frutto di un 2018 difficile, caratterizzato da una forte siccità e da grande concentrazione, che ritroviamo nel carattere e nei profumi complessi del Basileus, da uve magliocco in purezza.

INDIRIZZO Località Sant'Agata
87069 San Demetrio Corone (CS)
TELEFONO 0984 947224
MAIL poderimarini@gmail.com
WEB www.poderimarini.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Salvatore Marini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianfranco Cordero
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gian Piero Romana
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ROCCA BRETTIA

Alessandro Volpe e i suoi colleghi sono ben consapevoli che caratteristiche del suolo e posizione dei vigneti sono variabili molto importanti per la qualità del vino. Rocca Brettia, nome che si rifà a un'antica rocca fortificata i cui resti furono utilizzati per erigere il Castello Svevo, è molto giovane. Cambio nella gestione e seguenti modifiche e sperimentazioni, sia in vigneto che in cantina, sono ancora in fase di assestamento, ma l'obiettivo è chiaro, ed è quello di mettere in risalto l'interazione tra vitigno, terra e microclima. I vini presentati ne danno un'immagine molto aderente.

INDIRIZZO Contrada Verzano SNC
87100 Cosenza - Frazione Donnici Inferiore (CS)
TELEFONO 347 6722630
MAIL info@roccabrettia.com
WEB www.roccabrettia.com
ANNO FONDAZIONE 2016
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 15.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Alessandro Volpe
Anna de Battisti
e Francesco Troisi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Ippolito
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio Berlincieri
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TERRE DI COSENZA MAGLIOCCO BASILEUS RISERVA 2018

Rosso Dop - Magliocco dolce 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 16 mesi

Rosso rubino, luminoso e compatto. Convincente fin dall'esordio, tra ricordi di erbe balsamiche e viole appassite, su echi di confettura di more, fave di cacao e vaniglia. Fresco, volumico e sostenuto il palato, che disegna una raffinata persistenza. Stufato di manzo.

TERRE DI COSENZA ROSSO ELAPHE 2018

Rosso Dop - Magliocco dolce 70%, Aglianico 30% | Alc.13,5%
€20 | Bt.8.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

SVEVO BIANCO 2020

Bianco Igp - Pinot bianco 55%, Greco bianco 30%, Incrocio Manzoni 2.15 13%, Montonico 2% | Alc.13,5% | €10 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 8 mesi

Giallo luna di delicata consistenza. Naso intraprendente: una fresca sequenza di agrumi impreziosisce richiami di glicine e scorza di mandarino e anticipa soffi di salvia e ginepro. Piacevole e calibrato connubio di sapidità e freschezza, per un finale succoso e di discreta durata. Paella.

TERRE DI COSENZA DONNICI ROSSO KOS RISERVA 2017

Rosso Dop - Magliocco dolce 90%, Greco nero 10% | Alc.14% | €20
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TERRE DI COSENZA DONNICI ROSATO PEUCE 2020

Rosato Dop - Magliocco dolce 90%, Greco nero 10% | Alc.12,5%
€10 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

SANTA VENERE

Dopo secoli di storia, quest'azienda familiare cirotana, con la generazione dei fratelli Giuseppe e Francesco Scala, si proietta decisamente nel terzo millennio. Alla riscoperta di vitigni "perduti" si è aggiunta la scelta del biologico, si sperimentano così nuove tecniche, grazie anche allo stimolo dei vigneti entrati in produzione. La scelta di puntare sugli autoctoni è stata premiata e al tempo stesso stimolata dai mercati esteri e dal confronto con esperienze e gusti internazionali. In una produzione che si arricchisce, brilla anche quest'anno il Federico Scala.

INDIRIZZO Tenuta Volta Grande
88813 Cirò (KR)
TELEFONO 0962 38519
MAIL info@santavenere.com
WEB www.santavenere.com
ANNO FONDAZIONE 1600
VITICOLTURA Biologica e biologica certificata

ETTARI 35 **BOTTIGLIE** 150.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Scala
CONDUZIONE ENOLOGICA
Massimo Bartolini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Domenico Spataro
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

SCALA CANTINA E VIGNETI

Scala è una cantina che ha tanti anni sulle spalle e li mette tutti bene in evidenza con la storica etichetta, scarna, quasi spartana, dove campeggia il nome Cirò. Per il resto però è modernità, come dimostra la conversione in atto di tutta la filiera al fotovoltaico. Le uve autoctone della zona, coltivate sia in collina sia in pianura su terreni argillosi e sabbiosi, la conduzione biologica e i vignaioli pragmatici, si riflettono in vini come il Cirò Classico Superiore, dalla spiccata personalità, frutto della terra che lo vede nascere.

INDIRIZZO Località Torricella di San Biagio - 88811 Cirò Marina (KR)
TELEFONO 0962 32716
MAIL info@cantinascala.it
WEB www.cantinascala.it
ANNO FONDAZIONE 1949
VITICOLTURA Biologica e biologica certificata

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 90.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Luigi Scala
CONDUZIONE ENOLOGICA
Benedetto Lorusso
CONDUZIONE AGRONOMICA
Domenico Spataro
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE FEDERICO SCALA RISERVA 2019

Rosso Dop - Gaglioppo 100% | Alc.14% | €21 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Un bel rosso rubino. Elegante ventaglio odoroso che racconta di rose appassite e confettura di amarene, di un cioccolato alla ciliegia, e prosegue con liquirizia ed erbe aromatiche. Palato di sostanza ed equilibrio, con tannini di fine tessitura. Lunghezza di spezie che guarda lontano. Pollo ripieno con salsiccia, castagne e mollica di pane.

+++ SP1 ROSATO 2018

Rosato Metodo Classico - Gaglioppo 100% | Alc.12,5%
€22 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ SP1 BIANCO 2018

Bianco Metodo Classico - Gaglioppo 100% | Alc.12,5%
€22 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ SCASSABARILE 2020

Rosato Igp - Marsigliana nera 100% | Alc.13% | €13
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

+++ VURGADÀ 2019

Rosso Igp - Nerello cappuccio 100% | Alc.14% | €14
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE 2020

Rosso Dop - Gaglioppo 100% | Alc.13,5% | €8
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE FEDERICO SCALA RISERVA 2014

++++ (94,5) CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Gaglioppo 80%, Magliocco dolce 20% | Alc.13,5% | €15
Bt.48.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Cemento 18 mesi

Rubino d'intrigante trasparenza e barlumi granato. Olfatto potente, che si muove sicuro tra amarena e cioccolato, liquirizia e anice stellato. Sorso pieno e bilanciato, vellutato e rotondo, di grande personalità e persistenza. Filetto di cervo alle erbe di montagna.

++++ CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA 2016

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.14% | €20 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ CIRÒ ROSATO 2020

Rosato Doc - Gaglioppo 100% | Alc.12,5% | €13
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

+++ CIRÒ BIANCO 2020

Bianco Doc - Greco bianco 100% | Alc.12% | €13
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

Il forte legame con il Cirotono e l'attenzione per l'innovazione tecnologica, insieme alla passione e alla costante dedizione per il vino della famiglia Senatore, sono gli elementi di un grande successo. Sotto lo slancio e l'entusiasmo di Antonio, Emilio e Vito, si sono rivelati interessanti i risultati dell'ultima produzione, nella quale troviamo la certificazione biologica in tutte le etichette. Alla ricerca della rarità e della bellezza sintetizzati nel marchio aziendale, la famiglia si propone di rilanciare la cultura vitivinicola calabrese in tutto il mondo.

INDIRIZZO Località San Lorenzo
88811 Ciro Marina (KR)
TELEFONO 0962 32350
MAIL info@senatorevini.com
WEB www.senatorevini.com
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 32 **BOTTIGLIE** 280.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Senatore
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alberto Cugnetto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alberto Cugnetto
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Coltivano la vite a un'altitudine media fra le più elevate del Sud e hanno in serbo la sorpresa d'un vigneto fra i più alti d'Italia, nella Sila incontaminata, con vitigni bianchi "nordici". L'azienda di Demetrio Stancati, medico e vignaiolo, e della moglie Flavia Bilotti, grazie anche a un'attenta selezione clonale di uve autoctone, dopo essersi fatta apprezzare per interessanti bianchi e rosati, continua a brillare con la valida gamma di rossi. Da un trentennale vigneto di magliocco ricavano il Vigna Savuco 2016, una Riserva fiore all'occhiello dall'ulteriore potenziale evolutivo.

INDIRIZZO Contrada Serracavallo
87043 Bisignano (CS)
TELEFONO 0984 21144
MAIL info@viniserracavallo.com
WEB www.viniserracavallo.com
ANNO FONDAZIONE 1995
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 110.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Demetrio Stancati
CONDUZIONE ENOLOGICA
Benedetto Lorusso
CONDUZIONE AGRONOMICA
Andrea Quaranta
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 CIRÒ ROSATO PUNTALICE BIO 2020

Rosato Dop - Gaglioppo 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.13.200
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Rosato impalpabile e lucente. Il naso è un susseguirsi di pesca e bergamotto, rose tea e fresie, con accenni di lentisco e macchia mediterranea. Alla beva è accattivante, esprime freschezza ed equilibrio. Calibrata persistenza accompagnata da ritorni fruttati. Pesce spada alla griglia.

🍷 CIRÒ BIANCO ALAEI BIO 2020

Bianco Dop - Greco bianco 100% | Alc.12% | €9 | Bt.6.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 NEGRÜS BIO 2019

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 50%, Nerello 50%
Alc.12,5% | €11 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 (94,5) TERRE DI COSENZA COLLINE DEL CRATI MAGLIOCCO VIGNA SAVUCO RISERVA 2016

Rosso Dop - Magliocco dolce 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Rosso rubino profondo. Gratifica la degustazione con un ventaglio di sfumature, dalla confettura di mirtili e more alla vaniglia, dalla polvere di cacao e tabacco da pipa a una traccia mentolata. Di carattere il sorso, avvolgente il tannino, suadente la morbidezza incessante. Canestrato a media stagionatura.

🍷 TERRE DI COSENZA COLLINE DEL CRATI ROSSO TERRACCIA RISERVA 2017

Rosso Dop - Magliocco dolce 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 TERRE DI COSENZA COLLINE DEL CRATI ROSATO DON FILI 2020

Rosato Dop - Magliocco dolce 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 TERRE DI COSENZA COLLINE DEL CRATI MAGLIOCCO QUATTRO LUSTRI 2020

Rosso Dop - Magliocco dolce 100% | Alc.14,5% | €12
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 PETRAMOLA 2020

Bianco Igp - Chardonnay 50%, Pecorello 50% | Alc.13%
€12 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 SETTE CHIESE 2020

Rosso Igp - Magliocco dolce 60%, Cabernet sauvignon 40%
Alc.13,5% | €9 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 TERRE DI
COSENZA COLLINE
DEL CRATI ROSSO
TERRACCIA RISERVA 2016

🍷 PETRAMOLA 2015

SPADAFORA 1915

Dopo la tempesta si torna a navigare a vele spiegate in casa Spadafora, sotto la guida enologica di Ennio Cagnazzo, a seguito della prematura scomparsa del compianto Cosimo Spina. Quest'annata, segnata da una forte siccità lungo tutti i mesi estivi, in una vasta e diversificata produzione dà il benvenuto a un nuovo rosso da magliocco dolce, ottenuto con la tecnica del ripasso nelle vinacce provenienti dall'inossidabile 1915, etichetta storica che anche quest'anno innalza con orgoglio lo stendardo dell'azienda.

INDIRIZZO Z.I. Piano Lago di Mangone, 18 - 87050 Mangone (CS)
TELEFONO 0984 969080
MAIL info@spadafora1915.it
WEB www.spadafora1915.it
ANNO FONDAZIONE 1915
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 42 BOTTIGLIE 500.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Famiglia Spadafora
CONDUZIONE ENOLOGICA Ennio Cagnazzo
CONDUZIONE AGRONOMICA Ennio Cagnazzo
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

SPIRITI EBBRI

A tutte le latitudini le storie dei vini sono storie di amori e legami. Molto spesso è amore per un areale, oppure per un sogno da realizzare; altre volte l'impulso sono i legami familiari, oppure quelli tra amici. Quest'ultimo è il caso di Spiriti Ebbri, tre amici dai diversi percorsi professionali che condividono un sogno: realizzare vini sinceri, rispettosi nei metodi di produzione e nelle coltivazioni improntate anche alla biodinamica. I sogni, con impegno e dedizione, si realizzano, e loro sono ormai un punto di riferimento per il Cosentino, grazie alle produzioni dal forte legame territoriale.

INDIRIZZO Via Roma, 96 - Località Spezzano Piccolo - 87059 Casali del Manco (CS)
TELEFONO 339 2034644
MAIL spiritiebbri@gmail.com
WEB www.spiritiebbri.it
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Biologica certificata

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Pierpaolo Greco, Damiano Mele e Michele Scrivano
CONDUZIONE ENOLOGICA Pierpaolo Greco
CONDUZIONE AGRONOMICA Michele Scrivano
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

ETTARI 11,5 BOTTIGLIE 25.000

TERRE DI COSENZA DONNICI MAGLIOCCO 1915 2018

Rosso Dop - Magliocco dolce 80%, Greco nero 20% | Alc.14,5%
€35 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Abito rosso cremisi con screziature più chiare. Un susseguirsi di rosa appassita e chiodi di garofano, confettura di mele cotogne e cioccolato preannuncia un assaggio avvolgente, vellutato, curioso e confortevole che si congela piano, con aromi corrispondenti. Spaghetti al sugo con carne 'ncantata.

TERRE DI COSENZA DONNICI ROSSO TELESIO 2018

Rosso Dop - Magliocco dolce 70%, Greco nero 20%, Malvasia bianca 10% | Alc.13,5% | €20 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROSASPINA 2020

Rosato Igp - Greco nero 100% | Alc.13% | €14 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TERRE DI COSENZA DONNICI BIANCO LUNAPIENA 2020

Bianco Dop - Greco bianco 70%, Montonico 20%, Malvasia bianca 10% | Alc.13% | €15 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

TERRE DI COSENZA DONNICI BIANCO LUNAPIENA ORO 2020

Bianco Dop - Greco bianco 70%, Montonico bianco 20%, Malvasia 10% | Alc.13,5% | €18 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

NERELLO 2018

Rosso Igp - Nerello 80%, Greco nero 20% | Alc.13,5% | €15
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

TERRE DI COSENZA DONNICI ROSSO TELESIO 2014

SEE... 2019

Rosso Igp - Magliocco dolce 40%, altre varietà 60% | Alc.15%
€16 | Bt.380 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Il colore scarlatto ha orlo violaceo, fitto. Naso vigoroso che svela un bouquet di rose e viole in appassimento, a seguire more e amarene in confettura, infine ricordi di vaniglia e cioccolato. Impalcatura gustativa di spessore, ben impostata, vellutata. Durevolezza aromatica. Stinco di maiale cotto a bassa temperatura.

NEOSTÒS ROSSO 2019

Rosso Igp - Merlot 50%, Greco nero 30%, Guarnaccia 20% | Alc.15% | €20 | Bt.4.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COTIDIE BIANCO 2020

Bianco Igp - Pecorello 60%, Trebbiano e Malvasia 30%, altre varietà 10% | Alc.13% | €12 | Bt.3.240 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

NEOSTÒS ROSATO 2020

Rosato Igp - Magliocco canino 40%, Nero d'Avola 30%, altre varietà 30% | Alc.14% | €18 | Bt.1.160 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

APPIANUM ROSSO 2019

Rosso Igp - Magliocco dolce 50%, Gaglioppo 10%, Magliocco canino 10%, altre varietà 30% | Alc.15% | €25 | Bt.1.130 | Ferm. Legno
Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

NEOSTÒS BIANCO 2020

Bianco Igp - Pecorello 85%, altre varietà 15% | Alc.14,5%
€20 | Bt.2.930 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

Gli Statti si tramandano dal 1784 questa proprietà al centro della Calabria, nel punto più stretto dell'intera Penisola, e guardano decisamente al futuro. Lo confermano la cantina all'avanguardia e l'incantevole barriera interrata. La tenuta è meta enoturistica grazie ai suoi trentamila ulivi, all'antico borgo restaurato, alla stalla modello e al frantoio. In cinquecento ettari si fondono storia sociale, cultura materiale, paesaggio e imprenditoria. I vigneti valorizzano l'espressione più autentica delle varietà autoctone e nell'ottima batteria risalta ancora il bianco vegano Lamézia.

INDIRIZZO Contrada Lenti
88046 Lamezia Terme (CZ)
TELEFONO 0968 456138
MAIL info@statti.com
WEB www.statti.com
ANNO FONDAZIONE 1784
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 100 BOTTIGLIE 500.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Alberto e Antonio Statti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Lorenzo Landi, Nicola Colombo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio Malara
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Tenuta Celimarro nasce dalla volontà di recuperare l'antica masseria Varcasia, donata alla Chiesa dall'ultimo proprietario e poi abbandonata. Lo stile comunicativo e l'attiva vendita on-line ne fanno una cantina moderna, che il giovane Valerio guida con stile e grande attenzione ai nuovi media. Lo slogan "Arte, Amor, Vino e Bellezza", vuole rappresentare la filosofia aziendale ed è stato recuperato da uno degli affreschi della struttura oggi luogo d'accoglienza e degustazioni. Vigneti ai piedi del Pollino e vini di sole uve del comprensorio vinificate in purezza. Un successo.

INDIRIZZO Contrada Celimarro
87012 Castrovillari (CS)
TELEFONO 0981 192611
MAIL tenuta@celimarro.it
WEB www.celimarro.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 20 BOTTIGLIE 15.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Cipolla
CONDUZIONE ENOLOGICA
Valerio Cipolla
CONDUZIONE AGRONOMICA
Stefano Cipolla
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🌿🌿🌿 LAMEZIA BIANCO LAMÉZIA 2020

Bianco Doc - Greco bianco 50%, Mantónico bianco 50%
Alc.12,5% | €10 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Giallo dalla luminosità quasi lunare. Leggiadro all'olfatto, inanel-
la fiori di pesco, susina, gelso bianco, finocchio selvatico e sal-
via. In bocca l'ingresso è fresco e sapido, a ricamare un armonia
ben bilanciata e ricca di nuance floreali. Elegante e persistente.
Polpo alla griglia su crema di patate.

🍷🍷🍷 CAURO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Gaglioppo 30%
Magliocco canino 20% | Alc.13,5% | €12 | Bt.40.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿🌿 LAMEZIA ROSSO LAMÉZIA 2020

Rosso Doc - Gaglioppo 40%, Greco nero 40%, Magliocco canino 20%
Alc.13% | €10 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🌿🌿🌿 LAMEZIA ROSATO LAMÉZIA 2020

Rosato Doc - Gaglioppo 40%, Greco nero 40%, Magliocco canino 20%
Alc.12,5% | €10 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🌿🌿🌿 GRECO 2020

Bianco Igt - Greco 100% | Alc.13% | €9 | Bt.60.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🌿🌿🌿 MANTONICO 2019

Bianco Igt - Mantónico bianco 100% | Alc.13% | €18
Bt.40.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷🍷 TERRE DI COSENZA POLLINO MAGLIOCCO 2020

Rosso Dop - Magliocco dolce 100% | Alc.13% | €16 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rubino compatto. Un'importante scia odorosa evidenzia confet-
tura di more e caffè, salvia, cannella e un accenno di liquirizia.
Al palato è materico, con una traccia calorica ben supportata da
tannino e spalla acida, per un equilibrio che rende il sorso mol-
to gradevole. Finale di lunga durata. Polpette di carne al sugo.

TENUTA IUZZOLINI

Antonio, Pasquale e Rosa portano avanti la lunga tradizione familiare, incentrata sulla produzione del vino, ma anche rivolta all'allevamento di cavalli e suino nero di Calabria. I vigneti lambiscono la costa ma si spingono anche verso le colline, aprendosi alle salutarie brezze marine provenienti dal mar Ionio. L'annata appena trascorsa, più seccata e meno produttiva, ha regalato uve di qualità nonostante la maturazione anticipata, a vantaggio di una maggiore freschezza e favorendo i bianchi, dal sempreverde Madre Goccia fino al Prima Fila, nuova versione in monovitigno da pecorello.

INDIRIZZO Località Frassà
88811 Ciro Marina (KR)
TELEFONO 0962 373893
MAIL info@tenutaiuzzolini.it
WEB www.tenutaiuzzolini.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 110 **BOTTIGLIE** 1.200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Iuzzolini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Pasquale Iuzzolini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pasquale Iuzzolini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TERRE DEL GUFO

Terre del Gufo conferma anche quest'anno un trend di crescita qualitativa, con una conduzione agronomica sempre più orientata verso la sostenibilità. Con la sapiente guida di Eugenio, in cantina sono stati allungati i tempi di macerazione per i rossi e abbandonate le vecchie barrique, sostituite con legni di maggiore dimensione, alla ricerca di vini che possano essere capaci di mettere in evidenza l'eleganza del Cosentino. Recente la costituzione di una rete di vignaioli dell'Alta Calabria, con il progetto di valorizzare ancora di più il magliocco e gli altri vitigni storici.

INDIRIZZO Località Albo San
Martino, 22/A - Frazione Donnici
Inferiore - 87100 Cosenza (CS)
TELEFONO 335 7725614
MAIL info@terredelgufo.it
WEB www.terredelgufo.it
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 250.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Eugenio Muzzillo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Eugenio Muzzillo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fabio Pettrillo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿 MADRE GOCCIA 2020

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Greco bianco 50% | Alc.12,5%
€15 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 2 mesi

Un delicato giallo paglierino che emoziona con ricordi di pesca tabacchiera e camomilla, erbe aromatiche, salvia e origano, e miele di sulla in chiusura. L'impronta gustativa è appagante e avvincente, calibrata sulla freschezza e contraddistinta da una buona persistenza. Pasta con gamberi e zucchine.

🌿 DONNA GIOVANNA 2020

Bianco Igt - Greco bianco 100% | Alc.13,5% | €25
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🌿 LUMARE 2020

Rosato Igt - Gaglioppo 80%, Cabernet sauvignon 20% | Alc.13%
€15 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿 PATERNUM 2015

Rosso Igt - Magliocco dolce 100% | Alc.15,5% | €60
Bt.5.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿 PRIMA FILA 2020

Bianco Igt - Pecorello 100% | Alc.13% | €19 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 2 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿 MURANERA 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 25%, Gaglioppo 25%, Magliocco dolce 25%, Merlot 25% | Alc.14,5% | €22 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🌿 TERRE DI COSENZA DONNICI ROSSO MAGLIOCCO ESTREMO 2019

Rosso Dop - Magliocco dolce 100% | Alc.14% | €22
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio e Terracotta

Rubino fitto dalle nuance violacee. Traiettorie olfattive avvincenti partono dal frutto: more, ribes e visciole; passano alla spezia: pepe e chiodi di garofano; chiudono con grafite e caffè appena tostato. Profonda la struttura, marcata da un tannino che lascia il segno. Arrosto misto.

🌿 TIMPAMARA 2019

Rosso Igp - Syrah 100% | Alc.16% | €35 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🌿 TERRE DI COSENZA DONNICI ROSSO PORTAPIANA 2019

Rosso Dop - Magliocco dolce 100% | Alc.14% | €18 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🌿 MURANERA 2014

🌿 TIMPAMARA 2016

TERRE DI BALBIA

Solo otto ettari, sui quali la famiglia Chiappetta ha scommesso con convinzione, sul territorio. Nella ricerca della qualità non si è fatta guidare solo da passione e impegno, ma anche dalla grande professionalità di Gianfranco Fino, valorizzando un ambiente vocato ma poco conosciuto, attraverso la sostenibilità come strumento. Di fatto in questi anni, ancora neanche un decennio, il percorso si è snodato in un continuo divenire, ma la certificazione biologica, insieme all'espressione stilistica dei vini, possono definirsi obiettivi ormai raggiunti.

INDIRIZZO Località Montino
87042 Altomonte (CS)
TELEFONO 0984 35359
MAIL info@terredibalbia.it
WEB www.terredibalbia.it
ANNO FONDAZIONE 2014
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 14.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Chiappetta
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianfranco Fino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianfranco Fino
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

RIZZO AZIENDA VITIVINICOLA

Siamo alle pendici del Pollino, in quella zona Arbëreshe che conserva ancora tradizioni e lingua e alla cui cultura viene intitolata anche l'etichetta Gèzuar (salute), fiore all'occhiello della produzione, risultato di un calibrato blend di magliocco canino e greco nero. Questa realtà nasce dalla volontà di Gennaro Rizzo, appassionato di viticoltura e proprietario, convinto che sia necessario recuperare e preservare i vitigni autoctoni. Nell'ultimo anno l'azienda ha puntato sull'e-commerce, e porta avanti l'intento di creare vini che portino il nome della denominazione Terre di Cosenza.

INDIRIZZO Via Fontana Grande
Frazione Eianina - 87010
Frascineto (CS)
TELEFONO 340 0643254
MAIL vitivinicolarizzo@gmail.com
WEB www.vitivinicolarizzo.it
ANNO FONDAZIONE 1996
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 2.500
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gennaro Rizzo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gennaro De Paola
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gennaro De Paola
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🌿🌿🌿 LIGREZZA 2020

Rosato Igp - Gaglioppo 100% | Alc.13,5% | €14
Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Rosa cerasuolo dalle fragranze che incorniciano pennellate agrumate di pompelmo rosa e clementine, ricordi di fragoline di bosco, rosa tea e origano. Dimostra una struttura potente e una vibrante spalla acida, splendida armonia aromatica che si allunga sul frutto. Pasta alla Norma.

🌿🌿🌿 FERVORE 2018

Rosso Igp - Magliocco dolce 100% | Alc.12,5% | €18
Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🌿🌿🌿 GÈZUAR 2019

Rosso Igp - Magliocco canino 80%, Greco nero 20%
Alc.13% | €6 | Bt.350 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Sfumature vivide di rubino. Incide con i profumi dell'amarena matura e della viola appassita, poi volute di cioccolato e grafite su sfondo di liquirizia. Al palato sorprendono l'ampiezza e lo spessore della beva, con tannino e freschezza amalgamati verso un finale di riguardo. Stufato di cavallo.

🌿🌿 MONVECCHIO ROSATO 2019

Rosato Igp - Magliocco canino 100% | Alc.12,5% | €6
Bt.250 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🌿 MONVECCHIO ROSSO 2019

Rosso Igp - Magliocco canino 100% | Alc.13% | €6
Bt.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🌿 TIMPA DELLE FAVE 2019

Bianco Igp - Montonico 80%, Malvasia 20% | Alc.13,5%
€6 | Bt.350 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

VIGNETI VUMBACA

Esordio in guida per questa giovane cantina del Cirotono, il cui manifesto si fonda sulla scelta di fare affidamento solo sui vitigni del comprensorio. La prima vendemmia in autonomia di Christian Vumbaca è la 2019, annata in cui lascia le sue attività professionali e decide di tornare alla terra, investendo energie e passione nei suoi sei ettari di vigna, che si estendono su terreni dove si alternano argille e sabbie. Non possiamo parlare dei vini ancora in maturazione, ma il Cirò Rosso Classico Superiore ci ha già fatto una gran bella impressione. Buon inizio, dunque!

INDIRIZZO Contrada Sant'Anastasia
88813 Cirò (KR)
TELEFONO 388 9320696
MAIL info@vignativumbaca.it
WEB www.vignativumbaca.it
ANNO FONDAZIONE 2019
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 4.500

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Giuseppe Christian Vumbaca
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Liotti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Christian Vumbaca
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINE ZAGARELLA

I vigneti sono distesi fra gli uliveti e i boschi di castagno, su pianori a strapiombo sul mare che guardano dall'alto lo Stretto di Sicilia e il suo andirivieni di traghetti e sogni. La sinergia fra uomo e terra è lo spirito che è stato da sempre bandiera di questa azienda, già dagli inizi dello scorso secolo, quando a curare i suoli erano i fondatori, che forse non riuscivano a immaginare quello che sarebbe stato il futuro: oli e vini, risultato di tecniche moderne e innovative per trattare al meglio i frutti ed estrarre la vera anima di questo nobile e difficile posto.

INDIRIZZO Contrada Rugola di Rosali, 58 - Località Arghillà
89135 Reggio Calabria (RC)
TELEFONO 0965 679521
MAIL info@aziendazagarella.it
WEB www.aziendazagarella.it
ANNO FONDAZIONE 1997
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 66.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Fratelli Zagarella
CONDUZIONE ENOLOGICA
Antonio Zaffina
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonio Zaffina
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷 CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.928
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 13 mesi

Manto granato striato di luminose venature aranciate. Ouverture di ciliegie sotto spirito e chiodi di garofano, poi petali di fiori rossi e una leggera fumosità ci accompagnano verso un assaggio ancora irruente, ma ricco di promesse e di grande carattere. Si congeda senza fretta. Agnello in umido.

🍷🍷🍷 CIRÒ BIANCO 2020

Bianco Doc - Greco bianco 100% | Alc.12,5% | €14
Bt.1.880 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷🍷 CIRÒ ROSATO 2020

Rosato Doc - Gaglioppo 100% | Alc.13,5% | €14
Bt.1.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷🍷🍷 ALFIERINERO 2019

Rosso Igt - Malvasia nera 100% | Alc.14% | €10
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi

Rosso rubino di grande compattezza. Suadente l'olfatto, fra scure ciliegie e cannella, una spinta fresca di menta e una scia di tabacco. Sentori che accompagnano un sorso importante e ben amalgamato nelle sue componenti. Struttura e coerenza insieme a un modulato finale di bocca. Spezzatino di cinghiale.

🍷🍷 ALFIERIBIANCO 2020

Bianco Igt - Malvasia bianca 70%, Ansonica 30% | Alc.13%
€10 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 TERRAGRANDE 2018

Rosso Igt - Nero d'Avola 70%, Cabernet sauvignon 15%, Merlot 15%
Alc.14% | €10 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 27 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 ALFIERIROSATO 2020

Rosato Igt - Nocera 70%, Nero d'Avola 30% | Alc.13%
€10 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

È la figura di Valentino Zito a dare grande impulso all'azienda di famiglia, storica presenza nel panorama vitivinicolo del Cirota-no. Lui, anima commerciale, sommelier, coadiuvato dai fratelli, ha dato alla cantina coscienza delle sue possibilità, tanto da de-stinare alle esportazioni un terzo della produzione, composta da una gamma ampia ma molto fedele alla zona, dove il gaglioppo viene declinato nelle varie tipologie di Cirò. I vini del 2017, pre-sentati quest'anno, a partire dal Serra Falcone fino al Lilio, testi-moniano il grande lavoro di selezione.

<u>INDIRIZZO</u> Via Scalaretto, 203/205	<u>ETTARI</u> 20 <u>BOTTIGLIE</u> 600.000
Località Punta Alice	<u>PRODUZIONE OLEARIA</u> No
88811 Cirò Marina (KR)	<u>PROPRIETÀ</u> Fratelli Zito
<u>TELEFONO</u> 0962 31853	<u>CONDUZIONE ENOLOGICA</u>
<u>MAIL</u> info@zito.it	Benedetto Lorusso
<u>WEB</u> www.zito.it	<u>CONDUZIONE AGRONOMICA</u>
<u>ANNO FONDAZIONE</u> 1970	Antonio Scalise
<u>VITICOLTURA</u> Biologica e	<u>VENDITA DIRETTA</u> Sì <u>VISITA IN AZIENDA</u> Sì
biologica certificata	

†††† CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE SERRA FALCONE RISERVA 2017

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.13,5% | €7 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso pompeiano dal naso vigoroso e ben articolato: amarena in confettura, cacao amaro, tabacco, una leggera grafite che vira su indizi di erbe aromatiche. Sorso appagante: il tannino ha nerbo e si amalgama con spalla acida e calore. La chiusura può attendere ancora per raggiungere l'equilibrio. Filetto di manzo alla Wellington.

†††† CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE PUNTA FARO RISERVA 2017

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.14% | €15 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE LILIO RISERVA 2017

Rosso Doc - Gaglioppo 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† CIRÒ ROSATO IMERIO 2020

Rosato Doc - Gaglioppo 100% | Alc.13% | €6
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

†† CIRÒ BIANCO NOSSIDE 2020

Bianco Doc - Greco bianco 100% | Alc.12,5% | €6
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate