



Barone Macri (1991)

I Macri hanno una delle più importanti e antiche aziende agricole della regione e affiancano e diversificano la produzione enologica con ulivi, agrumi, ortaggi, allevamenti e attività casearia. Puntano sulle tipicità, la qualità e il biologico anche in vigna e in cantina. Da millenarie varietà autoctone, con moderne tecniche di vinificazione, ottengono vini che esaltano i sapori, i profumi e il gusto di un angolo incantevole di natura e paesaggio, esteso tra l'Aspromonte e il litorale jonico. Spicca un gradevole, giovane Metodo Classico, il Centocamere Brut, a base di uva mantonico in purezza.

Contrada Modi, 1 - 89040 Gerace (RC)
T. 0964 356497 | M. info@baronemacri.it
www.baronemacri.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 11 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Barone G. M. Macri
Cond. enologica: Stefano Coppola
Cond. agronomica: Roberto Menegoni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CENTOCAMERE BRUT BIANCO 2019

Bianco Metodo Classico - Mantonico bianco 100%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 2.200 | Ferm. Acciaio | 12 mesi sui lieviti
Spuma avorio lucente. Bollicine che cercano lente la strada verso l'alto. Naso impressivo e diversificato dove si rileva immediata la fragranza di panificazione, la freschezza del pompelmo che anticipa una sfumatura di pâtisserie e fieno. Beva succosa ed effervescente a dare un unicum di grande piacevolezza. Burrata di Andria.



POZZELLO BIANCO 2020

Bianco Igp - Greco bianco 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno
Pesce spada al cartoccio.



POZZELLO ROSSO 2019

Rosso Igp - Greco nero 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio
Carré d'agnello al timo e lardo di colonnata.



CENTOCAMERE 2017

Bianco Igp Passito - Greco bianco 100%
Alc. 13,5% | € 20 (0,375l) | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio
Seadas.



CENTOCAMERE BRUT ROSATO 2019

Rosato Metodo Classico - Nerello mascalese 100%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | 12 mesi sui lieviti
Risotto alla parmigiana.



TERRE DI GERACE BIANCO 2021

Bianco Igp - Greco bianco 60%, Inzolia 40%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio
Fettuccine ai funghi porcini.



Baroni Capoaano (2005)

Massimiliano Capoaano è il cuore pulsante di quest'azienda che, nelle colline ricche di ulivi e vigne di questa parte di Calabria, conta uomini importanti e dediti all'agricoltura. Come suo padre Don Raffaele. Oggi, insieme a Massimiliano, vediamo l'apporto professionale e la consulenza enologica del valente Fabio Mecca. Cambiamenti? Il pecorello in purezza e uno Charnat lungo. Ma soprattutto la nuova etichetta del Ceramidio, a testimonianza della grande presenza di argilla nel terreno, che merita il massimo riconoscimento per la sua splendida performance.

Contrada Ceramidio - 88811 Cirò Marina (KR)
T. 0962 35801 | M. info@capoaano.it
www.capoaano.it

Viticultura: Convenzionale e biologica
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Massimiliano Capoaano
Cond. enologica: Fabio Mecca
Cond. agronomica: Domenico Spataro
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CERAMIDIO 2020

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 25%, Gaglioppo 25%, Merlot 25%, Syrah 25%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio
Rubino. Potenza e sequenza ricca di marasche e more, pennellate vegetali di mirto e salvia, poi sbuffi di caffè e cacao. Ha ingresso sicuro e di spessore, calore mitigato da freschezza e una trama tannica che non mortifica la suadenza. Si allunga nel tempo, fra cenni di rabarbaro e sandalo. Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



CIRÒ BIANCO 2021

Bianco Dop - Greco bianco 100%
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Crostini al foie gras.



CIRÒ ROSATO 2021

Rosato Dop - Gaglioppo 100%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Zuppa di farro e borlotti.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE DON RAFFAELE RISERVA 2018

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Arista di maiale con salsa di prugne.



CIRÒ ROSATO DON ANGELO 2021

Rosato Dop - Gaglioppo 90%, Syrah 10%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Petto d'anatra all'arancia.



ONEIRO 2021

Bianco Igp - Pecorello 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio
Risotto con gamberi di fiume e piselli.



CIRÒ ROSSO CLASSICO 2019



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE NERUDA 2018 | 2019



Boccafolle

(2014)

L'azienda non ha nemmeno dieci anni, ma il trend è in crescita e lo palesa la grande attenzione mostrata dai mercati esteri, in particolare quello statunitense. Ottorino Bruno si occupa di tutta la filiera e anche l'aspetto tecnologico dell'azienda è sempre più curato: di prossima introduzione attente sentinelle che monitoreranno i vigneti di terra rossa con l'obiettivo di riuscire a prevenire malattie e parassiti. In parallelo si lavora anche sull'aspetto commerciale con la prossima nascita dello shop on-line aziendale, che sta prendendo forma e sarà presentato a breve al pubblico.

Via della Repubblica, 9 - 87010 Mottafollone (CS)
T. 348 0912785 | M. info@boccafolle.com
www.boccafolle.com

Viticultura: In conversione al biologico
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 15.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Ottorino Bruno e Andrea Sirimarco
Cond. enologica: Francesco Bartoletti
Cond. agronomica: Roberto Menegoni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TERRE DI COSENZA MAGLIOCCO 2018

Rosso Dop - Magliocco dolce 85%, Greco nero 15%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Carminio fitto e luminoso che veleggia lento nel calice, mettendo sapientemente in mostra note ordinate di confetture di prugna, rosa rossa vellutata e poi grafite e cacao, tabacco da pipa e legno di cedro. Sorso pieno, sorretto da un tannino che non invade, struttura possente e lunga persistenza. Capriolo con salsa di ribes rosso.



TERRE DI COSENZA ROSATO MELARA 2021

Rosato Dop - Magliocco dolce 85%, Greco nero 15%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rombo al forno con patate e carciofi.



TERRE DI COSENZA BIANCO DONNA ELENA 2021

Bianco Dop - Guarnaccia 50%, Pecorello 50%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Zuppa toscana con cavolo nero e crostini di pane.



**TERRE DI COSENZA BIANCO
DONNA ELENA**
2018



**TERRE DI COSENZA ROSSO NERO
DI BALBIA**
2015



Brancati Filippo

(2007)

Tre ettari di vigneto sui calanchi delle terrazze argillose che guardano il mare di Palizzi, nella zona grecanica, e ne respirano le brezze marine. Pippo Brancati, come tutti lo chiamavano, ha passato il testimone alla moglie Nadia e ai figli. Ambiente, suolo e microclima permettono la coltivazione biologica e danno ai vini quella mediterraneità che li rende distintivi e ne caratterizza il tratto. Piccoli, ma rappresentativi di un territorio, quest'anno si impongono con il Carcare Rosso, nerello in purezza, il cui nome ricorda che fino al secolo scorso nella zona si produceva la calce.

Via Rocchette - Località Jannacci Carcare - Frazione Palizzi Marina - 89038 Palizzi (RC)
T. 335 7180028 | M. amministrazione@aziendaagricolabrancati.it
www.aziendaagricolabrancati.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 3 | **Bottiglie:** 8.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Nadia Dalle Mese, Marika Brancati e Massimo Brancati
Cond. enologica: Giuseppe Liotti
Cond. agronomica: Arcangelo Giampà
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CARCARE ROSSO 2020

Rosso Igt - Nerello 95%, Alicante 5%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio
Rubino compatto. Complessità e fine eleganza con nuance di amarene mature e viola appena appassita, pepe nero e cacao in polvere su ricordi di macchia mediterranea. In bocca è avvolgente e continuo, struttura adeguata con un tannino che sostiene e promette. Estensione con scie di piccoli frutti e spezie. Cinghiale arrosto con castagne.



CARCARE BIANCO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 2.000
Coniglio in umido con verze e purea di patate.



CARCARE ROSA 2020

Rosato Igt - Nerello 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio
Sformatino di zucca con fonduta di Asiago.

91



Brigante Vigneti & Cantina

(2008)

Nelle argillose colline del cirotano, silenti e assolate, quella trascorsa è stata un'annata precoce per la maturazione delle uve bianche. Pur in situazioni non facili, i risultati sembrano essere ottimali; gradi zuccherini un po' più elevati ma necessari nella conservazione di vini bianchi dove non viene aggiunta solforosa. Novità interessanti anche per quello che riguarda il comparto commerciale e del marketing, che ha deciso di rinnovare le etichette dell'Essenzo Rosso, il vino che porta in alto il nome dell'anima e del lavoro speso in questi vigneti, per tutti semplicemente Enzo.

Via Sant'Elia, 31 - 88813 Cirò (KR)
T. 333 4135843 | M. info@vinocirobrigante.it
www.vinocirobrigante.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 55.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Stefania Carè
Cond. enologica: Giuseppe Liotti
Cond. agronomica: Enzo Sestito
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CIRÒ BIANCO PHEMINA 2021

Bianco Doc - Greco bianco 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio
Giallo luna. Susine mature e fiori gialli, fragranze che ricordano dolci al miele e macchia mediterranea a comporre un ventaglio odoroso sfaccettato. La bocca è piena, sapida, di calore che non guasta; equilibrio e voglia di ritornare al sorso. Il finale persistente sa di brezze marine. Spaghetti con vongole veraci.



CIRÒ ROSATO MANYARÌ 2021

Rosato Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio
Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



ZERO ROSSO 2021

Rosso Igt - Gaglioppo 100%
Alc. 14% | € 26 (1l) | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio
Filetto al pepe verde.



CIRÒ ROSSO CLASSICO ETEFE 2019

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio
Risotto con rape rosse e Gorgonzola.



ESSENZO ROSSO 2019

Rosso Igt - Syrah 75%, Gaglioppo 25%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 3.000 | Mat. Legno 12 mesi
Bocconcini di cervo al cavolo nero.



ZERO ROSATO 2021

Rosato Igt - Gaglioppo 100%
Alc. 13,5% | € 26 (1l) | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio
Zuppa di stoccafisso e patate.



CIRÒ ROSATO MANYARÌ
2020



ESSENZO
2018



Cantine Benvenuto

(2012)

Annata climaticamente non facile che ha reso necessari degli interventi sulla copertura vegetale, soprattutto per proteggere lo zibibbo, che soffre molto le alte temperature. Vendemmia pertanto anticipata di quasi quindici giorni, rispettando ovviamente la piena maturità tecnologica e fenolica. L'azienda ha nel frattempo impiantato nuovi vigneti e si appresta a presentare uno spumante Metodo Classico che al momento sta aspettando la piena maturazione, quindi ancora diversi mesi prima di uscire sul mercato. Intanto la novità è il Metodo Martinotti da malvasia e da zibibbo.

Contrada Ziopà - 89815 Francavilla Angitola (VV)
T. 331 7292517 | M. info@cantinebenvenuto.it
www.cantinebenvenuto.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 9 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Giovanni Celeste Benvenuto
Cond. enologica: Giovanni Celeste Benvenuto
Cond. agronomica: Giovanni Celeste Benvenuto
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BENVENUTO 2021

Bianco Igp - Zibibbo 100%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Luminoso avorio dai bagliori verdeggianti. Note di zagara e pesca gialla, poi ananas, salvia e sbuffo di mare. In bocca è fresco, equilibrato nella vena sapida, dalla beva succosa e che si distende, sfociando in guizzi mentolati. Vino dove lo zibibbo esprime la sua essenza con originalità. Gamberoni al curry.



CELESTE 2021

Rosato Igp - Nero d'Avola 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Cotolette di pollo con melanzane e provola.



MARE 2021

Bianco Igp - Malvasia 60%, Zibibbo 40%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Cappesante scottate allo zenzero.



MISHALAI BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Malvasia 90%, Zibibbo 10%
Alc. 11,5% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
9 mesi sui lieviti
Crostini con baccalà mantecato.



BENVENUTO ORANGE 2021

Bianco - Zibibbo 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Coq au vin alla borgognona.



TERRA 2021

Rosso Igp - Magliocco canino 60%, Greco nero 40%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Fettuccine al ragu d'agnello.



BENVENUTO ORANGE
2019



MARE
2020

Cantine De Mare

(2014)

Un'azienda di recente costituzione, dinamica, moderna, a Punta Alice. Rinnovata la cantina, architettonicamente lineare e molto funzionale, con una parte dedicata all'enoturismo, dal target giovanile, trendy, vivace, luminosa e affiancata alla zona di lavorazione vera e propria. Tecnologia e grande visione si integrano per concepire vini ed esperienze che sanno guardare al futuro. Un plauso ai fratelli De Mare per il coraggio e l'investimento economico non certo banale, e per il costante cambiamento-miglioramento che ogni anno scopriamo, sia strutturalmente in cantina che nei prodotti finiti.

Via Madonna di Mare - 88811 Cirò Marina (KR)
T. 366 3839771 | M. info@cantedemare.it
www.cantedemare.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Natale De Mare
Cond. enologica: Gabriele De Mare
Cond. agronomica: Salvatore Cornicello
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CIRÒ ROSATO PRIMA LUCE 2021

Rosato Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Corallo. Buccia di mandarino e zenzero a fare da apripista ai petali di rosa appena sbocciata, per poi affondare in memorie di salvia ed erba citronella. Il sorso è succoso, rinfrescante e ben impostato, le caratteristiche del vitigno emergono nella loro singolarità. Chiude una persistente traccia agrumata. Linguine agli scampi.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE TEMPO REALE RISERVA 2019

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
Entrecôte alla griglia con scaglie di formaggio.



PECORELLO MATTO 2021

Bianco Igp - Pecorello 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto alla granseola.



CIRÒ ROSSO AMARILLO 2020

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13% | € 30 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Ravioli di germano con foie gras.



MADONNA 2020

Bianco Igt - Mantonicò bianco 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 3.600 | Ferm. Legno
Crema di patate e asparagi con cappelletti scottati.



CIRÒ BIANCO SANT'ANGELO 2021

Bianco Doc - Greco bianco 100%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pizza con fiordilatte e prosciutto crudo.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE TEMPO REALE RISERVA

2015



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE ALTURA

2015

Cantine Lavorata

(1958)

Sinergia è la parola che descrive questa storia dove la famiglia è stata sempre fulcro e motore: dalla metà del 1800 inizia Luigi e poi continua, ingrandisce ed espande Domenico, insieme a due dei suoi dodici figli, Vincenzo e Ilario. Il mercato va verso nuovi orizzonti, diventa europeo e prepara la strada ai quattro nipoti che, adesso come allora, si occupano di un'azienda che nel tempo si è trasformata, prendendo però linfa e stimolo da quella piccola vigna di famiglia. Il luogo e i paesaggi sono rimasti quelli di allora, una Locride assoluta e prodiga dove il vino ha radici salde e profonde.

Contrada Mellissari snc - 89047 Roccella Jonica (RC)
T. 0964 863060 | M. info@cantinelavorata.it
www.cantinelavorata.it

Viticultura: Convenzionale
Bottiglie: 600.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Adele Anna Lavorata
Cond. enologica: Domenico Lavorata
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CABERNET SAUVIGNON 2021

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Rubino fitto. Naso che ammalia per varietà e definizione: rimandi di confettura di prugna, more di rovo e poi mirto, un prato appena sfalcato e un tocco di liquirizia. Abbrivio potente e con una buona distribuzione delle sue componenti, creando equilibrio e piacevolezza con un epilogo di tutto rispetto. Piccione al forno con cipollotti.



BIVONGI BIANCO 2021

Bianco Doc - Malvasia 30%, Ansonica 25%, Greco bianco 25%, Guardavalle 20%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Fettuccine ai finferli.



GRECO BIANCO 2021

Bianco Igt - Greco bianco 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Orecchiette con cime di rapa.



MERLOT 2021

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Farona al forno.



BIVONGI ROSATO 2021

Rosato Doc - Greco nero 35%, Nero d'Avola 35%, Gaglioppo 30%
Alc. 13% | € 22 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Cacciucco alla livornese.



ANFISIA VIVACE BIANCO 2021

Bianco Igt Frizzante - Ansonica 45%, Malvasia 30%, Guardavalle 25%
Alc. 11,5% | € 18 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Insalata di mare.

Caparra & Siciliani (1963)

La sintesi perfetta di tradizione e innovazione è tutta qui. Lo storico marchio svolta in modo deciso e affida la sua conduzione enologica a un giovane di grandi competenze e con un cognome pesante sulle spalle: Jacopo Vagaggini. Il futuro ci riserverà pertanto interessanti sorprese, soprattutto nel carattere identitario: i vitigni del territorio sostituiranno quelle piccole percentuali di uve internazionali ancora presenti. In marina, e qui il parallelo non è casuale, pure in situazioni che sembrerebbero difficili, si riesce a tirare fuori la qualità, come per il Mastroggiurato Special Edition.

Bivio SS 106 - 88811 Cirò Marina (KR)
T. 0962 373319 | M. info@caparraesiciliani.it
www.caparraesiciliani.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 170 | **Bottiglie:** 810.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglie Caparra e Siciliani
Cond. enologica: Jacopo Vagaggini
Cond. agronomica: Salvatore Cornicello
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MASTROGIURATO SPECIAL EDITION 2019

Rosso Igt - Gaglioppo 70%, Greco nero 30%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 4.092 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
Granato che sfuma verso l'aranciato. Ricco ventaglio a svelare allusioni di amarene mature, more e gelso nero, volute di cacao, polvere di caffè e radice di liquirizia. Il sorso è compatto e coinvolgente, l'equilibrio dinamico si allunga in un'autorevole progressione, ammiccando al nuovo che emerge. Petto di germano reale al balsamico.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE VINTAGE EDITION 2019

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 12.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Bigoli con l'anatra.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE VOLVITO RISERVA 2019

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 13.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 8 mesi
Braciola di cervo con salsa di ribes.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SOLAGI 2020

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Pennette con pesto alla trapanese.



CURIALE 2021

Bianco Igt - Greco bianco 70%, Pecorello 30%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 13.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Spaghetti con vongole e bottarga.



CIRÒ ROSATO LE FORMELLE 2021

Rosato Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 13.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.



CURIALE
2020



CIRÒ ROSSO CLASSICO
SUPERIORE VOLVITO RISERVA
2017



Casa Comerci (2009)

Alle falde del Monte Poro, ma veramente a pochi chilometri dal mare cristallino della Costa degli Dei, Casa Comerci, in questi ultimi anni, ha fatto da apripista in Calabria nell'utilizzo e nella sperimentazione del Metodo Ancestrale per la produzione di vini frizzanti, avvalendosi inoltre dell'importante collaborazione di Emiliano Falsini. I vigneti sono condotti in biologico e l'annata estremamente positiva ha permesso in cantina un minimo utilizzo di solforosa, e su alcune etichette persino nullo. A breve si potrà anche godere di una rinnovata accoglienza nelle camere con vista sui vigneti.

Contrada Comerci, 6 - 89844 Nicotera (VV)
T. 329 7139942 | M. info@casacomerci.it
www.casacomerci.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Domenicantonio Silipo
Cond. enologica: Emiliano Falsini
Cond. agronomica: Stefano Dini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GRANÀTU 2021

Rosato Igp - Magliocco canino 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Fior di pesco luminoso e giusta consistenza, mette in mostra effluvi di buccia di mandarino e fragoline di bosco, per poi scoprire zenzero, salvia e gelée all'arancia. Calibrata espressione di fresca sapidità che conferma l'olfatto e un coerente ritorno di mandorla. Buona la persistenza. Pasta, patate e cozze.



NON SENSE 2021

Rosato Igp Metodo Ancestrale - Magliocco canino 100%
Alc. 12% | € 15 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Tigelle e salumi.



RÈFULU 2021

Bianco Igp - Greco bianco 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 4.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto alla pescatora.



'A BATIA 2020

Rosso Igp - Magliocco canino 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 3.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Controfiletto di bue alla brace.



FANTASIA 2021

Bianco Igp Metodo Ancestrale - Greco bianco 100%
Alc. 12% | € 15 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Mozzarella di bufala campana.



GRANÀTU
2018 | 2019 | 2020



JANCU!
2020

■■■■■
Ceraudo
(1973)

Situata sulle colline di Strongoli, l'azienda Ceraudo racchiude felicemente tre componenti che fanno del vino un'esperienza da ricordare: la storia del luogo, da millenni vocato alla produzione vitivinicola e olivicola; il territorio come paesaggio da rispettare e preservare; l'uomo illuminato che se ne prende cura con amore. Per questo la piena sostenibilità ambientale qui è ormai storia e Roberto Ceraudo ne è interprete e autore. E poi a rendere magica e indimenticabile l'esperienza ci accompagnano l'attenta ospitalità e le mirabili mani di Caterina nella cucina stellata del ristorante.

Contrada Dattilo, 6 - 88816 Strongoli (KR)
T. 0962 865613 | M. info@dattilo.it
www.ceraudo.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Roberto Ceraudo
Cond. enologica: Fabrizio Ciufoli
Cond. agronomica: Roberto Ceraudo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GRAYASUSI ETICHETTA RAME 2021

Rosato Igt - Gaglioppo 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Cerasuolo. Generosa l'impronta odorosa, e finemente tratteggiata: lampone e arancia sanguinella, pompelmo rosa e fresia e poi si liberano refoli di salvia, origano selvatico e una spolverata di cannella. Rotondo e fresco, un sorso che ti abbraccia convinto. Vino che sfida il tempo e chiude magistralmente. Riso, cozze e zafferano.



IMYR 2021

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 5 mesi
Taccinella ripiena su letto di patate.



PETRARO 2017

Rosso Igt - Gaglioppo 50%, Greco nero 30%, Cabernet sauvignon 20%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi
Filetto di bue con salsa di Roquefort.



NANÀ 2020

Rosso Igt - Gaglioppo 80%, Magliocco dolce 20%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Fusilli di kamut al ragù di faraona.



DATTILO 2018

Rosso Igt - Gaglioppo 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Costata di manzetta con salsa allo zenzero.



PETELIA 2021

Bianco Igt - Greco bianco 50%, Mantonico bianco 50%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Filetto di orata in crosta di mandorle e patate.

TTTTT
IMYR
2020

TTTTT
PETELIA
2018

■■■■■
Chimento
(2000)

A vent'anni dal recupero dell'antico casolare nelle campagne di Bisignano, l'architetto Chimento s'ispira ancora e con sempre maggiore determinazione al connubio tra vino, paesaggio e storia locale, concetti tutti capaci di esprimere identità e cultura. Così, anche lungo la Riviera dei Cedri, nel nuovo vigneto del borgo di San Nicola Arcella, si potranno degustare i vini dell'azienda, con la vista sul Mare Tirreno, privilegiando nuove esperienze a contatto con la natura. Quest'anno il massimo riconoscimento va al Luigi Quattordici, dove il magliocco segna da testimone il legame col territorio.

Contrada Gallice Vescovado - 87043 Bisignano (CS)
T. 335 8258627 | M. info@cantinechimento.it
www.cantinechimento.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 13 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Luigi Chimento
Cond. enologica: Vincenzo Chimento
Cond. agronomica: Paola Greco
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LUIGI QUATTORDICI 2019

Rosso Igp - Magliocco dolce 100%
Alc. 15% | € 24 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 24 mesi
Manto rubino. Confettura di frutta rossa e torrone di mandorle sono i protagonisti del racconto olfattivo, che vede poi zucchero filato e tabacco dolce, liquirizia e un cenno di cioccolato. Definisce con rigore rotondità e struttura; la trama tannica accompagna disinvolta verso il lungo finale. Agnello al forno con rosmarino.



VENTICINQUE MARZO 2020

Rosso Igp - Magliocco dolce 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Carré di maiale con patate al forno.



MATILDE 2021

Bianco Igp - Greco bianco 70%, Chardonnay 30%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Catalana di crostacei.



VITULIA 2020

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



IL VESCOVADO 2020

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



GALLICE 2021

Rosato Igp - Magliocco dolce 70%, Merlot 30%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Fagottino di persico con melanzane, pomodori e basilico.

TTTTT
VENTICINQUE MARZO
2019

TTTTT
LUIGI QUATTORDICI
2017



Colacino Wines (2003)

Mauro e Maria Teresa Colacino sono un'istituzione in quest'area storica. Il papà, il medico Vittorio, colmo di amore e passione per il vino e la valle del fiume Savuto, ha indicato la strada da seguire e l'azienda oggi lavora orgogliosamente solo con uve autoctone, su tutte il magliocco dolce che in questa zona è conosciuto come arvino. Sul profondo e antico legame col territorio farà leva anche la prossima etichetta: un vino bianco a denominazione Terre di Cosenza, da pecorello in purezza. Quest'anno ci godiamo la performance dell'intramontabile Savuto Superiore, il Britto 2019.

Via Colle Manco - 87050 Marzi (CS)
T. 0984 1900252 | M. vini@colacino.it
www.colacino.it

Viticoltura: Convenzionale
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 990.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Mauro e Maria Teresa Colacino
Cond. enologica: Nicola Centonze
Cond. agronomica: Giorgio Masi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



SAVUTO ROSSO SUPERIORE BRITTO 2019

Rosso Doc - Magliocco canino 60%, Greco nero 20%, Nerello cappuccio 20%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Legno 6 mesi
Rubino concentrato. Deciso spartito olfattivo che diffonde amarene mature e tostature di caffè e cacao. Ancora polvere di vaniglia e sandalo. Al sorso il vino percorre la strada della piacevolezza, ha tannino levigato e avvolgenza, delinea un equilibrio sapiente e persistenza di rispetto. Filetto al vino rosso e scalogno.



QUARTO 2021

Bianco Igt - Pecorello 80%, Malvasia bianca 20%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Carne cruda all'albese.



SAVUTO ROSSO CLASSICO COLLE BARABBA 2021

Rosso Doc - Magliocco canino 60%, Greco nero 20%, Nerello cappuccio 20%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Reale di vitello alla senape antica.



SAVUTO BIANCO SI 2021

Bianco Doc - Greco bianco 34%, Mantonico bianco 33%, Pecorello 33%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pollo fritto.



SAVUTO ROSATO SI 2021

Rosato Doc - Magliocco canino 80%, Greco nero 10%, Nerello cappuccio 10%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Maialino in agrodolce.



SAVUTO ROSSO SI 2021

Rosso Doc - Magliocco canino 60%, Greco nero 20%, Nerello cappuccio 20%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Zuppa di fagioli neri messicana.



**SAVUTO ROSSO SUPERIORE
BRITTO**
2017



SAVUTO ROSSO SI
2016



Criserà (1957)

Una tradizione familiare di vitivinicoltori che va avanti da generazioni, in un territorio difficile e al contempo meraviglioso come quello della Costa Viola e dello Stretto. Franco Tramontana incarna intimamente questi luoghi e difende l'anima antica incastonata in questo pezzetto di costa calabrese. Originale, quasi unica la composizione del vigneto, con la prunesta e la malvasia nera, e le antiche armacie, i terrazzamenti a strapiombo sul mare, che preservano il terreno dall'erosione e continuano a custodire antichi vitigni capaci di regalare vini di grande espressione territoriale e carattere.

Via Militare, 10 - Località Catona - 89135 Reggio Calabria (RC)
T. 0965 302683 | M. info@vinicrisera.it
www.vinicrisera.it

Viticoltura: Convenzionale
Ettari: 60 | **Bottiglie:** 700.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Fratelli Tramontana
Cond. enologica: Francesco Tramontana
Cond. agronomica: Domenico Tramontana
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



ARMACIA 2020

Rosso Igt - Gaglioppo 25%, Malvasia nera 25%, Nero d'Avola 25%, Prunesta 25%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Carminio smagliante. Immediati risvolti floreali di rose e viole appena appassite, prugne e tabacco dolce, cioccolato e un accenno di rabarbaro. In bocca si dispiega con suadenza, ha buon equilibrio con un tannino ben organizzato che lascia spazio a una piacevole componente fresca. Media estensione. Filetto di maiale alla senape.



NERONE DI CALABRIA 2017

Rosso Igt - Nero d'Avola 70%, Sangiovese 30%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Tagliata al pepe verde.



GRECHELLO 2021

Bianco Igt Frizzante - Greco bianco 100%
Alc. 13% | € 7 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio
Squacquerone di Romagna.



ARMACIA
2018



COSTA VIOLA
2020



Dell'Aera Vigneti e Cantina (1860)

Matteo e Francesco Dell'Aera, sesta generazione di agricoltori, insieme al padre Vito Modesto, dedicano anima e corpo all'azienda di famiglia per realizzare solo vini nel rispetto dell'ambiente, cercando di racchiudere in una bottiglia non una semplice bevanda ma un'esperienza. Una sfida in continuo divenire che regala soddisfazioni ma anche una grande quantità di sacrifici, un po' come la vite che per dare i suoi frutti migliori necessita di qualche sofferenza. E da oggi possono contare anche sulla prestigiosa consulenza di Stefano Coppola, tra gli enologi più esperti del panorama calabrese.

Contrada Grandine - 88050 Soveria Simeri (CZ)
T. 329 2021807 | M. info@dellaeravini.it
www.dellaeravini.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 15.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Dell'Aera
Cond. enologica: Matteo Dell'Aera, Stefano Coppola
Cond. agronomica: Vito Modesto Dell'Aera
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VANITAS 2019

Bianco Igp - Mantonico bianco 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 1.850 | Ferm. Acciaio
Oro lucente. Processione di profumi signorili e singolari, sciorina zafferano, buccia d'arancia e camomilla essiccata, un refo di sandalo e poi zenzero. Corpo di spessore, bilanciato, con un buon lavoro di cesello fra freschezza e morbidezze. Chiosa che indugia su didascalie di mandorla. Cotoletta di tonno al sesamo.



GRANDANE 2019

Rosso Igp - Nerello 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Gnocchi al ragu.



SEMIRUS 2021

Rosato Igp - Gaglioppo 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al parmigiano.



KOMETES 2021

Bianco Igp - Malvasia bianca di Candia 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Crostini con burro e alici.



KRIO 2021

Rosso Igp - Merlot 50%, Nerello 50%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Lumache in umido alle erbe.



Dell'Aquila (2001)

Vignaioli nel sangue, la famiglia Dell'Aquila ancora oggi continua a gestire in maniera diretta tutte le fasi della produzione, dalla terra al vino, con rispetto di ciò che si è fatto in passato e con tutto quello che oggi la tecnologia permette di valorizzare e migliorare. Conduzione familiare e agricoltura biologica solo da vitigni autoctoni quali il gaglioppo e il greco bianco, solo con i loro vigneti, Russomanno e Mortilla, che si distendono tra Cirò Marina e Cirò, tra costa e collina, posizione perfetta per godere della brezza marina e delle correnti collinari del vicino altopiano silano.

Via Salvogaro, 5 - 88811 Cirò Marina (KR)
T. 329 7420323 | M. infovinidellaquila@gmail.com
www.vinidellaquila.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Salvatore Dell'Aquila
Cond. enologica: Giuseppe Aiello
Cond. agronomica: Salvatore Dell'Aquila
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE SALVOGARO 2019

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Granato che va verso l'aranciato. Inanella allusioni di confettura di mirtilli e viola appassita, poi legno bruciato, cuoio e sandalo. Al palato l'espressione tannica risulta tenace, le componenti morbide fanno del loro meglio in questo vino dal carattere deciso e di grande territorialità. Persistente. Fegato alla veneziana.



CIRÒ ROSSO CLASSICO MORTILLA 2018

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Minestra d'orzo perlato con fagioli di Lamon.



CIRÒ ROSATO ROSÈMANNO 2021

Rosato Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Totani ripieni con salsa mediterranea.



GRANDANE
2017 | 2018



VANITAS
2018



CIRÒ ROSSO CLASSICO
SALVOGARO
2013



CIRÒ BIANCO FRANDINA
2016



Diana (2008)

Azienda giovane dal punto di vista vitivinicolo ma con alle spalle una storia secolare di antenati dal cuore contadino. Nonostante la specializzazione nella produzione di olio, da qualche tempo Biagio Diana ha deciso di reimpiantare alcune marze a piede franco di moscato e di fare delle microvinificazioni. Oggi la cantina è fra le poche che ancora producono il Moscato passito di Saracena, tradizione che ha resistito al tempo grazie a un tessuto artigianale di produttori che con grande sacrificio e devozione continuano una storia produttiva unica al mondo. Il 2017 ci ha veramente colpito.

Contrada Mileo - 87010 Saracena (CS)
T. 347 3892928 | M. info@aziendaagricoladiana.it
www.aziendaagricoladiana.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 2 | **Bottiglie:** 4.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Biagio Diana
Cond. enologica: Biagio Diana
Cond. agronomica: Biagio Diana
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MOSCATO PASSITO DI SARACENA 2017

Bianco Igp Passito - Guarnaccia 40%, Malvasia 40%,
Moscato di Saracena 10%, Odoacra 10%
Alc. 14,5% | € 40 (0,25) | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Oro antico. Variegato corredo olfattivo che intreccia rintocchi di
miele di fichi, arancia candita e albicocca disidratata, poi avvolge
in una spirale di vaniglia, cioccolato bianco e caramello, e ancora
tabacco da pipa e cardamomo. Dolce che non eccede, ha equilibrio
e insieme un vertiginoso finale da Guinness. Stilton.



MILEO BIANCO 2020

Bianco Igp - Guarnaccia 50%, Malvasia 50%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Vellutata di ortiche.



MILEO ROSSO 2020

Rosso Igp - Magliocco dolce 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Ravioli di magro con funghi chiodini.

(91,5)



Enotria (1974)

Contrada San Gennaro, SS 106 - 88811 Cirò Marina (KR)
T. 0962 371181 | M. info@cantinaenotria.wine
www.cantinaenotria.wine

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 27 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Saverona srl
Cond. enologica: Tonino Guzzo
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



106 2018

Rosso Igt - Gaglioppo 60%, Magliocco dolce 30%, Syrah 10%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio
Granato fitto e lento. Profilo potente e diversificato, slanci di caffè
tostato e tabacco da fiuto su liquirizia fusa, prugna California e cuoio.
Un pot-pourri che apre a un gusto dove calore e freschezza si
integrano, tannino addomesticato e un equilibrio di estrema amabilità.
Chiusura al rallentatore. Fiorentina alla brace.



91 2021

Bianco Igt - Greco bianco 50%, Pecorello 30%, Chardonnay 20%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



CIRÒ ROSSO ETICHETTA ORO 2020

Rosso Doc - Gaglioppo 80%, Magliocco dolce 20%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Paccheri con salsa di pomodoro e basilico.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE PIANA DELLE FATE RISERVA 2018

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio
Manzo brasato con funghi.



PUNTA DEI 20 2021

Rosato Igt - Gaglioppo 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Zuppa di pesce.



CIRÒ BIANCO ETICHETTA ORO 2021

Bianco Doc - Greco bianco 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Linguine con asparagi e calamaretti.



91
2020



CIRÒ BIANCO ETICHETTA ORO
2019



Farneto del Principe (2004)

La famiglia Paladino ha creduto sin dal principio in questo progetto, ben consapevole di quanta ricchezza possa generare un ettaro di vigna. Fin dalla prima vendemmia è stato un continuo di conferme e soddisfazioni, in questo angolo di Calabria che si dimostra ideale per la coltivazione della vite e in particolar modo per le varietà autoctone, tra le quali certamente il magliocco dolce, che con passione i Paladino hanno voluto riportare in auge a rappresentare il fiore all'occhiello dell'azienda. E non vedono l'ora di dare vita al loro primo spumante bianco da montonico e malvasia.

Contrada Corvo - 87042 Altomonte (CS)
T. 340 8284001 | M. info@farnetodelprincipe.it
www.farnetodelprincipe.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 200 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Fratelli Paladino
Cond. enologica: Fabio Mecca
Cond. agronomica: Fabio Mecca
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MAGLIOCCO 2021

Rosso Igt - Magliocco dolce 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio
Rubino con riflessi ancora violacei. Olfatto che ammalia con frutta rossa succosa: susine e amarene, pot-pourri, vaniglia, salvia e cioccolato amaro. In bocca ha calore e tenacia, supportato da grande acidità, con un ritorno impressionante di liquirizia. Vino che dà gradevolezza e che promette. Fagiano arrosto.



BIANCO 2021

Bianco Igt - Malvasia bianca 100%
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio
Risotto alla zucca.



CALABRESE 2020

Rosso Igt - Nero d'Avola 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio
Guancia di vitello alle erbe aromatiche.



ROSATO 2021

Rosato Igt - Magliocco dolce 50%, Nero d'Avola 50%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio
Guazzetto di scampi.



BALBINO 2019

Bianco Igt - Greco bianco 40%, Guarnaccia 30%, Malvasia bianca 30%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio
Minestrone con ortaggi invernali.



Fattoria San Francesco (1984)

Forse il monaco Domenico di Paola aveva visto quello che sarebbe stato il futuro già nel XVI secolo, cioè quando scelse quel fondo per costruire un convento e i vigneti attigui. Ancora oggi da quei vigneti si producono i vini della Fattoria San Francesco, grazie all'imprenditorialità della famiglia Iuzzolini che ne ha rilevato l'eredità commerciale, conciliando le più moderne tecniche enologiche con la millenaria tradizione del territorio. Oltre alla conferma del Duca dell'Argillone, rileviamo anche la new entry del Bianco di Sale, a ricordare la salinità dei vigneti che guardano il mare.

Località Quattromani - 88813 Cirò (KR)
T. 0962 32228 | M. info@fattoriasanfrancesco.it
www.fattoriasanfrancesco.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 75 | **Bottiglie:** 600.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Iuzzolini
Cond. enologica: Pasquale Iuzzolini
Cond. agronomica: Pasquale Iuzzolini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE DUCA DELL'ARGILLONE RISERVA 2017

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 16 mesi
Granato. Grande e generoso incipit in cui si allineano confetture di prugne e di mirtillo, rose appassite e una leggera speziatura di vaniglia e chiodi di garofano. Frutto e struttura sono amalgamati a dare spessore e continuità gustativa e a delineare equilibrio. Finale di tutto rispetto. Spezzatino di manzo.



BIANCO DI SALE 2021

Bianco Igt - Pecorello 100%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio
Vellutata di zucca e porri.



RONCO DEI QUATTROVENTI 2019

Rosso Igt - Gaglioppo 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi
Nodini di cinta senese lardellati al forno.



VIGNACORTA 2020

Rosso Igt - Magliocco dolce 60%, Gaglioppo 40%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Agnolotti al sugo di carne.



DONNA ROSA 2021

Rosato Igt - Gaglioppo 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno Anguilla ai ferri.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SAN FRANCESCO 2020

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 2 mesi
Costolette d'agnello alle erbe.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE DUCA DELL'ARGILLONE RISERVA
2010 | 2013 | 2016



RONCO DEI QUATTROVENTI
2017



Ferrocinto (2008)

Ai piedi dei contrafforti del massiccio calabro-lucano del Pollino, nel cuore del Parco nazionale, l'azienda Ferrocinto si avvale di un notevole terroir di antica vocazione enologica. I vigneti collinari, a conduzione biologica, godono di terreni alluvionali di medio impasto argilloso, ricco di ferro e magnesio. Il paesaggio è dominato dall'elegante villa fortificata, icona dell'azienda, edificata due secoli addietro dagli antenati di Luigi Nola, giovane manager di Ferrocinto. Da otto varietà autoctone vengono prodotti vini espressivi e identitari, come il Rosato 2021.

Contrada Ferrocinto, 1 - 87012 Castrovillari (CS)
T. 339 5497844 | M. r.branca@campoverdeagricola.it
www.ferrocinto.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 60 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Nola
Cond. enologica: Luca Rosanova, Stefano Coppola
Cond. agronomica: Luigi Di Minco
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TERRE DI COSENZA POLLINO ROSATO 2021

Rosato Dop - Aglianico 100%
Alc. 13% | € 22 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Rosa pastello. Annuncio odoroso di fragoline di bosco, lamponi, un accenno di mandarino e cardamomo, chiude liberando soffi vegetali di erbe mediterranee. Il sorso è squisito, grande verve e allo stesso tempo soave e piacevole equilibrio. Si distende fino a rendersi indimenticabile. Carpaccio di crostacei su mela verde.



PECORELLO 2021

Bianco Igp - Pecorello 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Insalata di spinaci e pesce spada.



TERRE DI COSENZA POLLINO BIANCO 2021

Bianco Dop - Mantonicco bianco 100%
Alc. 13% | € 22 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Tortelli di zucca e salvia.



IL MACERATO 2021

Bianco Igp - Pecorello 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio
Fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughe.



Fezzigna (1957)

Questa piccola ma grande azienda è indubbiamente una realtà fatta di storia, tradizioni e soprattutto di famiglia, dove alla base di tutto c'è sempre stato il rispetto e il racconto del territorio. Valori che Francesco e Vincenza vogliono portare avanti nella loro attività in modo che siano da esempio per le nuove generazioni. E lo fanno con convinzione, in perfetta armonia con la natura, in quel lembo di terra del crotonese che è l'Alto Marchesato. Novità dell'ultima annata: la certificazione bio, una nuova linea di vini che ha ottenuto la denominazione Cirò e il restyling delle etichette.

SP 9 - Località Caraconessa - 88823 Umbriatico (KR)
T. 333 6847031 | M. info@fezzignavini.it
www.fezzignavini.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 4,5 | **Bottiglie:** 15.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Giuseppina Demunno
Cond. enologica: Giuseppe Liotti, Francesco Fezzigna
Cond. agronomica: Francesco Fezzigna
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CIRÒ ROSATO 2021

Rosato Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Rame antico lucido. Naso che allinea lampone e ribes, con un lieve rimando di anguria e arancia sanguinella, poi gardenia, sbuffi di mentuccia e origano di montagna. Bocca rotonda, calibrata la freschezza e misurato il calore a comporre un equilibrio che prepara la strada per un finale da encomio. Pasta alla Norma.



MELISSA BIANCO CARACONESSA 2021

Bianco Doc - Greco bianco 95%, Malvasia 5%
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Sogliola alla mugnaia.



CIRÒ ROSSO 2019

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio
Hamburger di manzo con Montasio fuso.



ROMIDO 2021

Rosato Igt - Gaglioppo 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Terrina di coniglio.



CIRÒ BIANCO 2021

Bianco Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio
Crostini con burro e salmone.



**TERRE DI COSENZA POLLINO
MAGLIOCCO
2016**



**TERRE DI COSENZA POLLINO
BIANCO
2018 | 2019 | 2020**



**MELISSA ROSSO CARACONESSA
2018**



**ROMIDO
2020**

Ippolito 1845

(1845)

Nel cuore di Ciro Marina si trova un'antica realtà vinicola che vanta oltre centocinquanta anni di storia, dove i fratelli Vincenzo e Gianluca e il cugino Paolo conducono saldamente l'azienda di famiglia. Hanno puntato al biologico per realizzare vini con peculiarità inconfondibili: classe, freschezza, equilibrio. E hanno sposato una comunicazione ricca di colori che incantano, dal glicine al turchese, per raccontare al mondo questi vini e la Calabria in un modo assolutamente originale. Scelte che premiano. Quest'anno va sottolineata la grande performance dell'agrumato rosato Mabilia.

Via Tirone, 118 - 88811 Ciro Marina (KR)
T. 0962 311106 | M. ippolito1845@ippolito1845.it
www.ippolito1845.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 100 | **Bottiglie:** 800.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Ippolito
Cond. enologica: Staff aziendale
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CIRÒ ROSATO MABILIA 2021

Rosato Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 4 mesi
Rosa cipria per un vino di rara eleganza odorosa. Tante le sfumature che vanno dalla rosa tea al lampone, pesca saturnina e pompelmo rosa con un soffio di felce misto a pepe bianco. Bocca piena e ottimo equilibrio, dove freschezza, sapidità e calore alcolico si fondono in un unicum dal finale lento e rigoroso. Sauté di cozze.



CIRÒ BIANCO MARE CHIARO 2021

Bianco Doc - Greco bianco 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 160.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 4 mesi
Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



PESCANERA 2021

Rosato Igt - Greco nero 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 54.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Anelli di cipolla pastellati fritti.



160 ANNI 2019

Rosso Igt - Gaglioppo 100%
Alc. 15% | € 24 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Carré di maiale al forno con mele renette.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE COLLI DEL MANCUSO RISERVA 2019

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi
Petto d'anatra alle prugne.



PECORELLO 2021

Bianco Igt - Pecorello 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 105.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 5 mesi
Fritto di paranza.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE COLLI DEL MANCUSO RISERVA
2017



CIRÒ BIANCO MARE CHIARO
2017

La Peschiera

(2013)

Tre secoli fa era un antico concio di liquirizia, poi nel tempo si è sviluppato come realtà agricola a tutto campo. Negli anni Settanta una radicale modernizzazione ha visto l'impianto di vigneti insieme a frutteti e uliveti. Si avvale della vicinanza del fiume Esaro e delle vette del massiccio del Pollino, con un microclima ideale che favorisce la produzione di vini con grande carattere e originali espressioni organolettiche. Gestita da Alessandro, Daniela e Flavia Gallo, La Peschiera punta sui vitigni del territorio e da qualche anno associa l'attività di accoglienza nell'antico casale.

Contrada Peschiera - 87040 San Lorenzo del Vallo (CS)
T. 0981 950841 | M. alessandrogallo@lapeschiera.net
www.lapeschiera.net

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 13 | **Bottiglie:** 15.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Alessandro Gallo
Cond. enologica: Stefano Coppola
Cond. agronomica: Luigi Di Minco
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TERRE DI COSENZA BIANCO IL PECORELLO DEL CASELLO 2021

Bianco Dop - Pecorello 85%, Moscato 15%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Oro. Rigogliosa indole fruttata che libera la mela Golden e la pesca bianca, poi fresche elegie di salvia e mentuccia per chiudere con un leggero risvolto iodato. Gusto che si allinea con coerenza al naso, è freschezza piena e sapidità, ben fuse con calore alcolico a segnare equilibrio e lunghezza. Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



TERRE DI COSENZA ROSATO ABBARUNA 2021

Rosato Dop - Aglianico 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Grigliata di carne bianca e verdure.



TERRE DI COSENZA BIANCO JENTILINO 2021

Bianco Dop - Greco bianco 60%, Mantonicino bianco 40%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Orata all'acqua pazza.



TERRE DI COSENZA ROSSO SAN LORENZO 2020

Rosso Dop - Magliocco dolce 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Reale di vitello alla senape antica.



TERRE DI COSENZA BIANCO JENTILINO
2020



TERRE DI COSENZA ROSSO SAN LORENZO
2018



La Pizzuta del Principe

(2008)

Le acque di un affluente del Neto lambiscono i cento ettari della tenuta, vigneti e uliveti che compongono un mosaico naturale di rara bellezza e che godono degli intensi raggi solari e della brezza del Mar Jonio. Dorina Bianchi, al timone dell'azienda accanto al padre Albino, è impegnata a valorizzare la scelta del biologico e le tecniche sostenibili anche attraverso l'installazione di opere d'arte moderna nei vigneti, dove ha dato impulso al recupero dei vitigni autoctoni, in particolare greco nero e pecorello, per la produzione di vini di qualità che esprimono profondamente il territorio.

Contrada Pizzuta - 88816 Strongoli (KR)
T. 0962 88252 | M. info@lapizzutadelprincipe.it
www.lapizzutadelprincipe.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 13 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Clara Ranieri
Cond. enologica: Massimo Bartolini
Cond. agronomica: Massimo Bartolini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MOLARELLA 2021

Bianco Igp - Pecorello 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Paglierino con screziature verdoline. Un rifinito incipit floreale, dove dominano la magnolia e la gardenia, annuncia fresche sensazioni fruttate di pesca merendella e sbuffi vegetali di salvia e origano. Impalcatura modellata con garbo fra acidità e morbidezza e da una vena sapida asciutta e appagante. Garganelli con julienne di calamari e ortiche.



MELISSA ROSSO JACCA VENTU 2019

Rosso Dop - Gaglioppo 90%, Greco nero 10%
Alc. 14,5% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Lepre alla cacciatora.



ZINGAMARO 2019

Rosso Igp - Greco nero 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Filetto di manzo in crosta alle erbette.



ZINGAMARO
2016



ANNO QUINTO
2009 | 2012 | 2014



Le Moire

(2006)

Paolo Chirillo, medico e vignaiolo, l'ha pensata e l'ha creata. Le Moire sono aspirazione e anelito, e testimoniano il suo amore viscerale per questo territorio. Paolo la difende e la immagina ancora più sua in un percorso che non si ferma, dove, insieme alle etichette assestate e consolidate nel tempo, sono in procinto di prendere forma nuove produzioni, sempre più focalizzate sul rapporto vino/territorio. E sarà il nuovo vigneto di Piano Monte la base da cui partire per la realizzazione ad alti livelli di quello che è il suo sogno. Noi restiamo in attesa con grande curiosità.

Contrada Strivillati - SS 616, km 11,400 - 88040 Motta Santa Lucia (CZ)
T. 371 3381919 | M. info@lemoire.it
www.lemoire.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** NO
Proprietà: Paolo Chirillo
Cond. enologica: Girolamo Grisafi
Cond. agronomica: Girolamo Grisafi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



ZALEUCO 2019

Bianco Igt - Mantonic bianco 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Paglierino vivo con echi dorati. Ha misurata consistenza e al naso è un'esplosione di cedro e limone con percezioni iodate in sottofondo, poi fresie, vaniglia, muschio bianco e una stilla talcata. In bocca è equilibrato, fine e pulito, fra succosa freschezza e una sapidità che si distende in chiusura. Ceviche di gamberi.



ANNIBALE 2018

Rosso Igt - Magliocco canino 60%, Sangiovese 40%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Tacchino farcito con castagne.



SAVUTO ROSSO MUTE 2018

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



SAVUTO ROSATO SHEMALE 2020

Rosato Doc - Arvino 45%, Magliocco canino 45%, Greco nero 10%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto alla zucca e astice.



SAVUTO ROSSO MUTE
2017



ZALEUCO
2018



Lento (1972)

Da tre generazioni i Lento sono impegnati nella viticoltura e nella valorizzazione dei vini del territorio e della denominazione Lamezia. Salvatore Lento e le figlie Danila e Manuela hanno impresso nuovo slancio all'azienda, grazie anche alla loro tenuta sulle colline di Amato, dove domina un panorama che spazia tra Jonio e Tirreno, coi vigneti che orlano l'elegante dimora ottocentesca e l'adiacente cantina dalla scenografica barriera interrata. Il trend positivo trova conferme lusinghiere anche in quest'edizione col risultato del bianco Lamezia Greco 2021.

Via del Progresso, 1 - 88040 Amato (CZ)
T. 0968 28028 | M. info@cantinelento.it
www.cantinelento.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 80 | **Bottiglie:** 650.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Salvatore Lento
Cond. enologica: Roberto Da Frassini
Cond. agronomica: Donato Bagnulo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LAMEZIA GRECO 2021

Bianco Dop - Greco bianco 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo crema accarezzato da bagliori verdolini. Ouverture di limone candito e pesca merendella, poi fiori di pesco e ancora salvia e origano. Assaggio che si dispone su toni freschi, ensemble gradevole e accattivante. Chiude lento con suggestioni agrumate, invitando a un nuovo assaggio. Pesce spada gratinato.



MAGLIOCCO 2018

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



FEDERICO II 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



LAMEZIA ROSSO RISERVA 2018

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
Medagliani di cervo con riduzione di cottura.



CONTESSA EMBURGA 2021

Bianco Igp - Chardonnay 50%, Malvasia bianca 50%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Torta salata ai broccoli.



DRAGONE SELEZIONE BIANCO 2021

Bianco Igp - Greco bianco 50%, Malvasia 50%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Asparagi di Bassano e uova in camicia.



MAGLIOCCO
2016



LAMEZIA ROSSO RISERVA
2016



Librandi (1950)

I fratelli Antonio e Nicodemo Librandi dagli anni Cinquanta hanno trasformato la piccola realtà familiare, radicata in una tradizione secolare, in un'azienda di successo, oggi guidata dai giovani della terza generazione. Valorizzando l'enologia locale l'hanno svecchiata, cambiando la percezione che si aveva del vino calabrese e affermando un'immagine di rigorosa qualità in Italia e all'estero. All'avanguardia per viticoltura di precisione, ricerca su varietà autoctone e certificazione di sostenibilità ambientale, brindano con una gamma pregevole dominata anche quest'anno dal fuoriclasse Megonio.

SS 106 - Contrada San Gennaro - 88811 Cirò Marina (KR)
T. 0962 31518 | M. librandi@librandi.it
www.librandi.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 232 | **Bottiglie:** | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Librandi
Cond. enologica: Donato Lanati
Cond. agronomica: Davide De Santis
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MEGONIO 2020

Rosso Igt - Magliocco dolce 100%
Alc. 15% | € 18 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino. Raffinato bouquet che combina con sapiente maestria profumi di susina e mirtillo con evoluzioni di cioccolato, vaniglia e liquirizia, e ancora tabacco, pepe e origano di montagna. Equilibrio sartoriale e ordito tannico di levatura, in un sorso che è perfezione e classe, persistenza e tempo. Costolette d'agnello in panatura aromatica.



TERRE LONTANE 2021

Rosato Igt - Gaglioppo 70%, Cabernet franc 30%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Granseola al vapore su misticanza.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE DUCA SANFELICE RISERVA 2020

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 28 mesi
Polpo alla Luciana.



EFESO 2021

Bianco Igt - Mantonico bianco 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Cartoccio di pescatrice agli agrumi.



GRAVELLO 2020

Rosso Igt - Gaglioppo 60%, Cabernet sauvignon 40%
Alc. 15% | € 24 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Filetto di scottona in sfoglia.



CIRÒ BIANCO SEGNO 2021

Bianco Doc - Greco bianco 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Insalata di finocchi, arance e olive nere.



MEGONIO
2019



TERRE LONTANE
2018 | 2019



Malaspina (1967)

L'azienda Malaspina, gestita dalle sorelle Caterina, Domenica, Irene e Patrizia insieme al papà Consolato, è un modello di continuità e di credo comune di antichi valori: tradizione e dedizione per la viticoltura. La mission è la valorizzazione di vitigni autoctoni del territorio che sin dagli anni Sessanta sono coltivati nei loro vigneti di Palizzi e Melito Porto Salvo. La produzione di qualità è garantita da un meticoloso e attento lavoro delle sorelle che con passione si sono dedicate a un grande impegno enologico, riscuotendo successo e riconoscimenti anche in contesti extra regionali.

Via Pallica, 67 - 89063 Melito di Porto Salvo (RC)
T. 0965 781632 | M. info@aziendavinicolamalaspina.com
www.aziendavinicolamalaspina.com

Viticoltura: Ecosostenibile
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Consolato Malaspina
Cond. enologica: Caterina Malaspina
Cond. agronomica: Caterina Malaspina
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PALIKOS 2018

Rosso Igp - Gaglioppo 60%, Nero d'Avola 40%
Alc. 13,5% | € 6 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
Granato con orlo aranciato. Olfatto con immediati rimandi di rabarbaro e ciliegie Ferrovia, leggiadra sfumatura di caffè, tabacco e liquirizia. Fresco il gusto, dove spessore e giusto calore costruiscono un equilibrio amplificato dalla succosità del frutto. Ottima e durevole la chiosa. Carré di maiale alle prugne.



PALIZZI 2016

Rosso Igp - Nocera 60%, Nero d'Avola 40%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio
Costata di manzo alla griglia.



MICAH 2021

Bianco Igp - Greco bianco 100%
Alc. 13% | € 6 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio
Crespelle con asparagi e ricotta salata.



ROSA SPINA
2015



PATROS PIETRO
2012 | 2013 | 2014



Francesco Malena (1990)

Antonio e Cataldo Malena portano avanti il sogno di un altro Cataldo, il nonno, che giovanissimo, a soli diciotto anni, agli inizi degli anni '30, incomincia a produrre vino a partire dalla contrada che ha dato poi il nome ad uno dei vini simbolo della cantina, Cutura del Marchese, appunto. In questi anni segnati da una climatologia non proprio stabile, l'azienda, nella zona classica del Cirò, ha ampliato l'assortimento dei vini, principalmente basato sugli autoctoni greco bianco e gaglioppo, introducendo un Metodo Classico Rosé proprio da quest'ultimo, a testimoniarne l'innata versatilità.

SS 106 - Località Petraro - 88811 Cirò Marina (KR)
T. 351 7187025 | M. info@malena.it
www.malena.it

Viticoltura: Convenzionale
Ettari: 16 | **Bottiglie:** 400.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Malena
Cond. enologica: Benedetto Lorusso
Cond. agronomica: Salvatore Cornicello
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BACCO 2021

Rosato Igt - Gaglioppo 100%
Alc. 13,5% | € 6 | Bt. 42.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Il colore è un fitto corallo rosa del Giappone. Ciliegie mature e sequenza di erbe di montagna, salvia e origano, poi lamponi e fresie dipingono il delicato quadro olfattivo e accompagnano verso un sorso gradevole e accattivante. L'equilibrio sceglie la fresca sorbevolezza e si congela sulle tracce del frutto. Prosciutto di Parma 36 mesi.



CUTURA DEL MARCHESE 2019

Rosso Igt - Gaglioppo 100%
Alc. 15% | € 24 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
Brasato di lepre con riduzione di vino rosso.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE PIAN DELLA CORTE RISERVA 2018

Rosso Dop - Gaglioppo 100%
Alc. 14,5% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
Risotto con salsiccia e Taleggio.



PRESTIGE BRUT 2017

Rosato Metodo Classico - Gaglioppo 100%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 24 mesi sui lieviti
Tartare di gamberi.



1908 2021

Bianco Igp Frizzante - Greco bianco 100%
Alc. 11% | € 6 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Canapé di pasta sfoglia al formaggio.



MAGNA GRAECIA 2021

Rosso Igp - Gaglioppo 50%, Montepulciano 50%
Alc. 15% | € 7 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pasta alla gricia.



**CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE
PIAN DELLA CORTE RISERVA**
2016



BACCO
2018 | 2019 | 2020



Masseria Falvo 1727

(2005)

La data stampata sulle etichette identifica l'anno in cui i Falvo, nobile famiglia cosentina, ultimaron la costruzione di una masseria alle falde del Massiccio del Pollino: era il 1727. Dopo oltre due secoli la famiglia Falvo, ormai più di venti anni orsono, ha rimesso radici in questo territorio. Conduzione biologica e ambiente pedoclimatico favorevole, fra le vette e il mare dell'antica Sybaris, contribuiscono a donare finezza e gentilezza ai vini da bacca bianca come guarnaccia e malvasia, e potenza bilanciata al magliocco dolce, sempre elegante ed equilibrato.

SP Piana - Località Garga - 87010 Saracena (CS)
T. 0981 38127 | M. info@masseriafalvo.it
www.masseriafalvo.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 26 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Pier Giorgio Falvo

Cond. enologica: Nicola Biasi

Cond. agronomica: Ermanno Falvo

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TERRE DI COSENZA MAGLIOCCO CIRÈS 2021

Rosso Doc - Magliocco dolce 100%

Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Rubino concentrato e luminoso. All'olfatto opulente e raffinate sequenze odorose, ciliegie nere mature, vellutate rose rosse e polvere di cacao, grafite, cuoio e un pizzico di pepe. Sorso da campione, succoso e di sottile morbidezza, dove il tannino è chiave di volta per un equilibrio sartoriale e durevole. Guanciale di manzo al brandy.



TERRE DI COSENZA ROSATO CJVIZ 2021

Rosato Doc - Magliocco dolce 100%

Alc. 13% | € 12 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Scampi alla busara.



TERRE DI COSENZA MAGLIOCCO DON ROSARIO RISERVA 2015

Rosso Doc - Magliocco dolce 100%

Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 18 mesi
Monte Veronese d'allevio.



TERRE DI COSENZA MALVASIA BIANCA SPART 2021

Bianco Doc - Malvasia bianca 100%

Alc. 14% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Ravioli di patate e baccalà.



TERRE DI COSENZA BIANCO PIRCOCA 2021

Bianco Doc - Guarnaccia 65%, Malvasia 15%, Riesling 8%,
Traminer aromatico 8%, Moscato 4%

Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Rombo al forno ai sapori mediterranei.



TERRE DI COSENZA GUARNACCIA DONNA FILOMENA 2021

Bianco Doc - Guarnaccia 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Zuppa di broccolo fiolaro con olio extravergine del Garda.



TERRE DI COSENZA BIANCO EJA
2013



TERRE DI COSENZA BIANCO PIRCOCA
2019



Odoardi

(1480)

Ci troviamo a Nocera Terinese, sulle colline del catanzarese, e qui Gregorio, medico con la passione dell'enologia, con il valido aiuto della moglie Barbara, gestisce in modo magistrale quest'interessante realtà. Conduzione enologica di stampo moderno e una produzione che punta con decisione ai vini rossi da magliocco canino, senza disdegnare qualche internazionale che ha sposato il territorio e interagisce in modo ottimale. Quest'anno solo un vino in degustazione, il Terra Damia, che interpreta alla perfezione un riuscitissimo blend delle principali varietà identitarie del territorio.

Contrada Campodorato, 35 - 88047 Nocera Terinese (CZ)
T. 351 8315120 | M. info@cantineodoardi.it
www.cantineodoardi.it

Viticultura: Lotta Integrata

Ettari: 50 | **Bottiglie:** 180.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Gregorio Lillo Odoardi

Cond. enologica: Gregorio Lillo Odoardi, Benedetto Lorusso

Cond. agronomica: Gregorio Lillo Odoardi

Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



TERRA DAMIA ROSSO 2016

Rosso Igt - Gaglioppo 25%, Greco nero 25%, Magliocco canino 25%,
Nerello cappuccio 25%

Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 3 mesi

Granato. Scrigno odoroso di carattere, confettura di amarene con accenni di arancia candita, poi vaniglia bourbon e incastri preziosi di rose appassite e tabacco da pipa. La beva è sostenuta, le componenti del vino sono fuse e bilanciate, e sfociano in una persistenza lodevole e duratura. Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.



TERRA DAMIA ROSSO
2012 | 2015



ODOARDI GB
2013 | 2015



Poderi Greco Wines (2015)

Emilia e Giuseppe, compagni nella vita, sono insieme anche in quest'impresa e gestiscono con perizia e amore la loro cantina a conduzione biologica in un territorio fortemente vocato alla viticoltura. Siamo a Spezzano Albanese, e qui gli autoctoni magliocco e montonico, insieme al cabernet sauvignon fra gli internazionali, trovano condizioni pedoclimatiche ottimali; il Pollino, la Valle dell'Esaro e la piana di Sibari fanno sì che questi vitigni possano esprimere grande finezza e classe. In cantiere la nuova cantina con punto vendita e degustazioni di prodotti del territorio.

Contrada Stragolia Piccola - 87019 Spezzano Albanese (CS)
T. 349 1293501 | M. poderigrecowines@gmail.com
www.poderigrecowines.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 4 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Pier Paolo Greco
Cond. enologica: Stefano Coppola
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ANDROMACA 2021

Bianco Igp - Montonico 100%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Colore giallo paglierino vivace. Olfatto che si concentra inizialmente su delicati toni floreali di iris e viola, poi si apre e offre ginestra e susine insieme a ricordi di origano e salvia. Vino che al sorso gioca fra calore e freschezza e amministra una persistenza dal finale leggermente agrumato. Risotto ai finferli.



HECTOR 2018

Rosso Igp - Magliocco dolce 100%
Alc. 13% | € 19 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Parmigiana di melanzane.



DONNADA 2021

Rosato Igp - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Guazzetto di moscardini.



Poderi Marini (2002)

Siamo in quella parte di Calabria fra le più vocate per la produzione di agrumi e olive e proprio fra clementine e olio inizia, qualche secolo fa, la storia dell'azienda. E poi, da qualche decennio, i fratelli Marini, Maria Paola e Salvatore, puntano sulla viticoltura con risultati veramente entusiasmanti. L'alto cosentino, là dove si parla ancora l'antica lingua arbëreshe, è ambiente ideale per il magliocco, e non solo, visto che offre ospitalità anche a sangiovese e aglianico, storicizzati e accolti in Calabria, così come altri vitigni internazionali perfettamente adattatisi in queste zone.

Località Sant'Agata - 87069 San Demetrio Corone (CS)
T. 0984 947224 | M. poderimarini@gmail.com
www.poderimarini.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 9 | **Bottiglie:** 65.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Salvatore Marini
Cond. enologica: Gianfranco Cordero
Cond. agronomica: Gian Piero Romana
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



KORONÈ ROSSO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Magliocco dolce 30%, Cabernet sauvignon 20%
Alc. 14% | € 7 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Carminio che va verso il granato. Allusioni di visciole in confettura e piccoli frutti rossi, petali di rosa appassita e nuance empireumatiche di grafite e polvere di carbone, chiodi di garofano e noci. Corpo di carattere, il tannino dirige l'orchestra e conduce a una conclusione sinfonica di pregio. Stracotto d'asino.



KORONÈ ROSATO 2021

Rosato Igt - Sangiovese 60%, Aglianico 40%
Alc. 13,5% | € 5 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Vellutata di finferli con crostini.



KORONÈ BIANCO 2021

Bianco Igt - Malvasia 60%, Chardonnay 20%, Sauvignon 20%
Alc. 13% | € 5 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Filetto di branzino gratinato.



**TERRE DI COSENZA MAGLIOCCO
BASILEUS RISERVA**
2018



**TERRE DI COSENZA ROSSO
ELAPHE**
2016 | 2018



Santa Venere (1600)

Il nome dell'azienda deriva dal torrente che attraversa le terre fra le colline vitate del cirotano. Terre che appartengono alla famiglia dal 1600. Realtà che si è proiettata nel futuro in modo intelligente e colto. La famiglia Scala ha concentrato la produzione soprattutto sui vitigni autoctoni e poco diffusi; così oltre al gaglioppo e al greco bianco, troviamo anche marsigliana nera e guardavalle. Giuseppe Scala ha saputo dare un taglio moderno e agile all'azienda; dal gaglioppo due Metodo Classico, un bianco e un rosato di grande impatto e pregio e poi l'intramontabile Federico Scala.

Tenuta Volta Grande - 88813 Cirò (KR)
T. 0962 38519 | M. info@santavenere.com
www.santavenere.com

Viticoltura: Biologica e biologica certificata
Ettari: 35 | **Bottiglie:** 160.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Scala
Cond. enologica: Massimo Bartolini
Cond. agronomica: Domenico Spataro
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE FEDERICO SCALA RISERVA 2020

Rosso Dop - Gaglioppo 100%
Alc. 14% | € 21 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Granato lucente. Ciliegie mature e cenni di rosa appassita, le suggestioni dolci del cioccolato, un pizzico di vegetale che ricorda il mirto e la radice di liquirizia. Equilibrio pieno, raccordato con maestria e con una verve che ne rivela l'appartenenza. Si congela lento e gustoso. Coniglio alla cacciatora.



VURGADÀ 2020

Rosso Igp - Nerello cappuccio 100%
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Pappardelle con sugo di capriolo.



SP1 ROSATO BRUT 2019

Rosato Metodo Classico - Gaglioppo 100%
Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
24 mesi sui lieviti
Aragosta in bellavista.



SPEZIALE 2021

Rosso Igp - Marsigliana nera 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Tagliatelle al ragu.



SP1 BIANCO BRUT 2019

Bianco Metodo Classico - Gaglioppo 100%
Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
24 mesi sui lieviti
Pizza frita con provola e salsiccia.



SCASSABARILE 2021

Rosato Igp - Marsigliana nera 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Soppresata di Calabria.



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



SCASSABARILE
2018



Scala Cantina e Vigneti (1949)

Vero e riconosciuto emblema della viticoltura cirotana, la cantina Scala sembra riportarti al passato, così saldamente legata alla continuità della tradizione negli aspetti produttivi e anche estetici. L'antico casolare di famiglia è diventato cantina, tecnologicamente avanzata e con una particolare attenzione all'ambiente e al risparmio energetico. Ma Francesco Scala è giovane e, se i suoi vini ti fanno sentire la storia e le sue etichette ti riportano a un passato importante, lui è un profondo conoscitore del territorio e sa raccontare il suo vino nel mondo con grande passione e competenza.

Località Torricella di San Biagio - 88811 Cirò Marina (KR)
T. 0962 32716 | M. info@cantinascala.it
www.cantinascala.it

Viticoltura: Biologica
Ettari: 13 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Luigi e Francesco Scala
Cond. enologica: Benedetto Lorusso
Cond. agronomica: Domenico Spataro
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CIRÒ ROSATO 2021

Rosato Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Il colore è quello della cipolla ramata e ha decisa vivacità. L'approccio olfattivo dona lampone e anguria matura per poi mettere in mostra agrumi e un lieve ricordo di viole e iris. La bocca risulta scorrevole e insieme fresca e morbida e sa regalare succosità e piacere. Tergiversa su toni sapidi. Lingune allo scoglio.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA 2018

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 36 mesi
Stinco d'agnello al forno.



CIRÒ BIANCO 2021

Bianco Doc - Greco bianco 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Riso venere con verdure e crostacei.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE 2020

Rosso Doc - Gaglioppo 80%, Magliocco dolce 20%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 18 mesi
Gnocchi alla sorrentina.



**CIRÒ ROSSO CLASSICO
SUPERIORE**
2019



CIRÒ ROSATO
2020

Senatore (2005)

Azienda tra le più note dell'area di Cirò. Una fusione perfetta tra storia, tradizioni di famiglia e modernità. La cantina, circondata dai vigneti e con una suggestiva vista sul Mar Jonio, dispone di tutte le più avanzate tecnologie del settore e offre un'ampia programmazione di servizi enoturistici. La gamma di prodotti è varia e spazia dai vitigni più caratteristici della zona, come il gaglioppo e il nerello, fino ai più diffusi vitigni internazionali. Grande attenzione alla coltivazione, in gran parte biologica e dalle basse rese per ettaro, per esaltare il profilo qualitativo di questi vini.

Località San Lorenzo - 88811 Cirò Marina (KR)
T. 0962 32350 | M. info@senatorevini.com
www.senatorevini.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 32 | **Bottiglie:** 280.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Senatore
Cond. enologica: Alberto Cugnetto
Cond. agronomica: Alberto Cugnetto
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CIRÒ ROSATO PUNTALICE BIO 2021

Rosato Dop - Gaglioppo 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 13.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Rosa tropeano con sfumature che vanno verso il dorato. Nuance che esprimono carattere, fiori di pesco e melagrana, anguria Cítron, pompelmo rosa e fragoline di bosco. Bocca di pregio, sebbene timida, misurato il rapporto fresco-sapido, chiusura lunga e morbida. Fregola con le arsele.



NERELLO 2015

Rosso Igp - Nerello 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 13.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
Gulasch di cervo con patate stufate.



ALIKIA BIO 2021

Bianco Igp - Greco bianco 70%, Traminer aromatico 30%
Alc. 12% | € 13 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Gnocchi alla romana.



CIRÒ ROSATO PUNTALICE BIO
2018 | 2019 | 2020



CIRÒ BIANCO ALAEI BIO
2020

Serracavallo (1995)

L'azienda di Demetrio Stancati, medico e vignaiolo, e della moglie Flaviana Bilotti è sita a Bisignano, alle pendici dell'altipiano silano, affacciate sulla Valle del Crati. Vigneti d'altura, fra i più elevati della regione che, insieme alle notevoli pendenze, alla selezione clonale di vitigni autoctoni e a un lavoro accurato in cantina, continuano a far brillare la valida proposta di rossi, fra cui il Vigna Savuco Riserva, da un vecchio vigneto di magliocco dolce, e danno sempre più carattere ai bianchi e ai rosati. E noi quest'anno premiamo la notevole espressione del Don Fili 2021.

Contrada Serracavallo - 87043 Bisignano (CS)
T. 0984 21144 | M. serracavallovini@gmail.com
www.viniserracavallo.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Demetrio Stancati
Cond. enologica: Benedetto Lorusso
Cond. agronomica: Andrea Quaranta
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TERRE DI COSENZA COLLINE DEL CRATI ROSATO DON FILI 2021

Rosato Dop - Magliocco dolce 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Colore corallo. Lascia il segno con le sue pennellate agrumate, poi anguria e fragoline di bosco, erbe aromatiche che portano a timo e maggiorana, sul finire rose ancora in fiore. Palato fresco e salino, fusione magistrale tra calore e suadanza, di eccellente equilibrio. Profondità da gran finale. Finanziaria.



TERRE DI COSENZA COLLINE DEL CRATI MAGLIOCCO VIGNA SAVUCO RISERVA 2017

Rosso Dop - Magliocco dolce 100%
Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
Filetto di orata allo zenzero.



TERRE DI COSENZA COLLINE DEL CRATI MAGLIOCCO QUATTRO LUSTRI 2021

Rosso Dop - Magliocco dolce 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Guancia di vitello in umido con patate.



TERRE DI COSENZA COLLINE DEL CRATI ROSSO TERRACCIA RISERVA 2019

Rosso Dop - Magliocco dolce 90%, Cabernet sauvignon 10%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 6.500 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Filetto di capriolo ai mirtili.



PETRAMOLA 2021

Bianco Igp - Chardonnay 50%, Pecorello 50%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Pollo alle mandorle e curcuma.



SETTE CHIESE ROSSO 2021

Rosso Igp - Magliocco dolce 60%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 10%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Pasta e fagioli.



TERRE DI COSENZA COLLINE DEL CRATI MAGLIOCCO VIGNA SAVUCO RISERVA
2016



PETRAMOLA
2018 | 2019 | 2020

Spadafora 1915

(1915)

Continua evoluzione e costante crescita per quest'azienda che, partendo dalla commercializzazione del vino sfuso, con il lavoro e la lungimiranza di Ippolito Spadafora ha saputo innalzare la qualità e perfezionare i metodi produttivi, anche attraverso una selezione attenta delle migliori uve del territorio. Dal magliocco al greco nero, insieme al nerello, tra le più diffuse della zona, valorizzate con numerose etichette che hanno permesso di conquistare un ottimo posizionamento e una rilevante presenza non solo sul mercato del vino calabrese, ma anche oltre i confini della regione.

Z.I. Piano Lago di Mangone, 18 - 87050 Mangone (CS)
T. 0984 969080 | M. info@spadafora1915.it
www.spadafora1915.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Ippolito Spadafora
Cond. enologica: Ennio Cagnazzo
Cond. agronomica: Ennio Cagnazzo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì


**TERRE DI COSENZA DONNICI MAGLIOCCO 1915
ANNODOMINI 2018**

Rosso Dop - Magliocco dolce 80%, Greco nero 20%
Alc. 14,5% | € 31 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

Rubino. Impressioni di rosa canina, ribes, amarene e viola appassite, poi polvere di cacao e cuoio, seguiti da liquirizia e vaniglia che vanno a preparare il sorso opulento e raffinato, dove la rotondità fa da apripista a una sapidità fresca e a un tannino setoso. Sapiente equilibrio e progressione di riguardo. Cinghiale in umido.


TERRE DI COSENZA DONNICI MAGLIOCCO NEROPACO 2021

Rosso Dop - Magliocco dolce 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.


NERELLO 2019

Rosso Igp - Nerello 80%, Greco nero 20%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Pappardelle al ragù di cervo.


TERRE DI COSENZA DONNICI BIANCO LUNAPIENA 2021

Bianco Dop - Greco bianco 70%, Montonico 20%, Malvasia bianca 10%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Coda di rospo gratinata.


ROSASPINA 2021

Rosato Igp - Greco nero 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto con zucchine, fiori di zucca e zafferano.


PANDOSIA 2021

Bianco Igp - Pecorello 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Linguine al sugo di totani e piselli.



**TERRE DI COSENZA DONNICI
ROSSO TELESIO**
2014



**TERRE DI COSENZA
DONNICI ROSSO 1915**
2016 | 2017 | 2018

Spiriti Ebbri

(2008)

Damiano, Michele e Pierpaolo sono oramai una realtà consolidata e punto di riferimento territoriale per i loro metodi di produzione che vanno oltre la cornice legislativa del biologico, dove non è solo questione di regole ma di sensibilità per produrre nel pieno rispetto dell'ambiente e del consumatore. I vigneti di collina, il suolo leggero e i sistemi di allevamento a basso impatto, supportati e assistiti da tecniche di trasformazione essenziali e poco interventiste, permettono di realizzare vini sottili, interessanti, icone di uno stile di pensiero e di un territorio.

Via Roma, 96 - Località Spezzano Piccolo - 87059 Casali del Manco (CS)
T. 339 2034644 | M. spiritiebbri@gmail.com
www.spiritiebbri.it

Viticultura: Biologica e biodinamica
Ettari: 3,5 | **Bottiglie:** 23.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Pierpaolo Greco, Damiano Mele e Michele Scrivano
Cond. enologica: Pierpaolo Greco
Cond. agronomica: Michele Scrivano, Pierpaolo Greco, Damiano Mele
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì


COTIDIE BIANCO 2021

Bianco Igp - Trebbiano e Malvasia 50%, Pecorello 40%, Riesling italico 10%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 2.010 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi

Oro luminoso, esordio olfattivo articolato che spazia fra la dolcezza della pesca matura e la mimosa leggermente appassita, il cardamomo e un tocco di vaniglia, in un assaggio che odora d'estate. Dinamica acido-sapida sapientemente bilanciata, la persistenza ammicca intrigante. Cappesante gratinate.


NEOSTÒS BIANCO 2021

Bianco Igp - Pecorello 85%, altre varietà 15%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 3.460 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Rotolo di tacchino alle mele ed erbe aromatiche.


APIANUM BIANCO 2021

Bianco Igp - Pecorello 35%, Mantonic bianco 20%, Verdicchio 20%, Greco bianco 10%, altre varietà 15%
Alc. 14% | € 28 | Bt. 545.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Risotto al nero di seppia con seppie croccanti.


APIANUM ROSATO 2021

Rosato Igp - Gaglioppo 10%, Greco nero 10%, Nerello 10%, altre varietà 70%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 1.020 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Lasagne di verdure.


COTIDIE ROSATO 2021

Rosato Igp - Nero d'Avola 60%, Cabernet sauvignon 20%, Magliocco canino 20%
Alc. 14,5% | € 13 | Bt. 1.310 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Triglie in guazzetto.


FRASNITA 2021

Bianco Igp - Riesling 75%, altre varietà 25%
Alc. 14,5% | € 45 | Bt. 707.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Arrosto di tacchino lardellato.



NEOSTÒS ROSSO
2019



SEE...
2019



Statti (1784)

Nel punto più stretto dell'intera Penisola gli Statti si tramandano dal Settecento una grande tenuta al centro della Calabria; da tempo puntano al futuro con la moderna cantina e la barriera interrata, avanzate tecniche agricole, la stalla modello, la centrale elettrica hi-tech e l'antico borgo rurale restaurato. I fratelli Alberto e Antonio Statti in cinquecento ettari hanno fuso storia, cultura materiale, paesaggio e imprenditoria illuminata. I vigneti valorizzano l'espressione più autentica delle varietà autoctone e nella luminosa batteria di vini risalta quest'anno il bianco Mantónico.

Contrada Lenti - 88046 Lamezia Terme (CZ)
T. 0968 456138 | M. info@statti.com
www.statti.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 100 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Alberto e Antonio Statti
Cond. enologica: Lorenzo Landi, Nicola Colombo
Cond. agronomica: Antonio Malara
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MANTONICO 2020

Bianco Igt - Mantónico bianco 100%
Alc. 13% | € 21 | Bt. 40.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Oro che luccica. Al naso inonda con note di pesca gialla matura e fiore di tiglio e ancora miele e pan brioche, caramella d'orzo e buccia di pompelmo. La beva è coerente e sapientemente determinata; equilibrio dinamico tra freschezza e sapidità che sa mettere in mostra opulenza e lunghezza. Filetto alla Wellington.



LAMEZIA BIANCO LAMÉZIA 2021

Bianco Doc - Greco bianco 50%, Mantónico bianco 50%
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Calamari con ripieno di tarassaco e patate.



CAURO 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Gaglioppo 30%,
Magliocco canino 20%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Grigliata di carne con salsa barbecue.



LAMEZIA ROSSO BATASARRO RISERVA 2019

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Guancia di vitello in umido.



GRECO 2021

Bianco Igt - Greco bianco 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Branzino al sale su letto di patate.



MAGLIOCCO 2019

Rosso Igt - Magliocco canino 100%
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Filetto di maiale lardellato.



LAMEZIA BIANCO LAMÉZIA
2019



MANTONICO
2017



Tenuta del Travale (1993)

Dal 1993 Raffaella e Nicola portano avanti la valorizzazione del loro terroir in cui l'imperativo categorico è l'artigianalità, combinando tradizione, innovazione e sostenibilità. Questa piccola realtà produttiva, incentrata in modo quasi maniacale sulla sola coltivazione di nerello mascalese e cappuccio, nel vigneto impiantato fra i boschi, con le piante di lavanda messe a dimora quest'anno che corrono lungo i filari, trova una precisa identità tutta volta alla qualità, creando un brand di nicchia fatto di classe e stile, che trova raffinata espressione nei due soli vini dell'azienda.

Contrada Travale, 13 - 87050 Rovito (CS)
T. 393 7150240 | M. info@tenutadeltravale.it
www.tenutadeltravale.it

Viticultura: Ecosostenibile
Ettari: 2 | **Bottiglie:** 6.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Raffaella Ciardullo e Nicola Piluso
Cond. enologica: Emiliano Falsini, Stefano Dini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ESMÉN TETRA 2020

Rosso Igt - Nerello mascalese 80%, Nerello cappuccio 20%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Granato con cenni aranciati. Pregiate presenze di caffè e marron glacé, datteri di Israele, caffè verde ed erbe aromatiche. La potenza dell'assaggio non pregiudica la beva squisitamente sapida e dal tannino levigato e fuso fra morbidezze e acidità. Spiccata lunghezza che indugia sulle spezie. Bigoli con salsiccia.



ELEUTERÍA 2019

Rosso Igt - Nerello mascalese 100%
Alc. 14,5% | € 52 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Filetto di cervo ai mirtilli.



ELEUTERÍA
2016 | 2017



ESMÉN TETRA
2018



Tenuta Iuzzolini

(2004)

Azienda poliedrica quella della famiglia Iuzzolini, dove Pasquale, duttile imprenditore, coniuga viticoltura, produzione olearia, allevamento di bestiame, agricoltura ed enoturismo. Valorizzazione del terroir e innovazione tecnologica sono alla base della filosofia aziendale. Nella tenuta sono coltivati vitigni autoctoni e altre varietà internazionali. Nel ricco assortimento spicca, quest'anno, il Prima Fila, da pecorello in purezza, a dimostrazione di quanto il territorio cirotano sia dovizioso di storia e di quanto profonde siano le radici della viticoltura locale.

Località Frassà - 88811 Ciro Marina (KR)
T. 0962 373893 | M. info@tenutaiuzzolini.it
www.tenutaiuzzolini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 130 | **Bottiglie:** 1.200.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Iuzzolini
Cond. enologica: Pasquale Iuzzolini
Cond. agronomica: Pasquale Iuzzolini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PRIMA FILA 2021

Bianco Igt - Pecorello 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 2 mesi
Dorato. L'olfatto si articola su sfumature fruttate che vanno dall'ananas alla pesca, alla banana e al melone cantalupo, emergono poi le tipiche erbe aromatiche mediterranee insieme a un soffio di mare. Freschezza e misurata morbidezza ne fanno una silhouette equilibrata e testardamente lunga. Baccalà mantecato.



PATERNUM 2016

Rosso Igt - Magliocco dolce 100%
Alc. 15,5% | € 65 | Bt. 5.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Montasio stravecchio.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE MARADEA RISERVA 2018

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 14,5% | € 27 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 14 mesi
Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



PRINCIPE SPINELLI 2021

Rosso Igt - Gaglioppo 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 7 mesi
Pizzoccheri valtellinesi.



LUMARE 2021

Rosato Igt - Gaglioppo 80%, Cabernet sauvignon 20%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 1 mese
Stoccafisso in umido con porcini.



MURANERA 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 25%, Gaglioppo 25%, Magliocco dolce 25%, Merlot 25%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 15 mesi
Capretto allo spiedo.



MURANERA
2014



PATERNUM
2014



Tenute Mirabelli

(2017)

Roberto Mirabelli già negli anni '60 ha impresso carattere e guidato l'azienda con grande lungimiranza. Al comando ci sono Alfonso e Marco, giunti alla settima vendemmia, mettendo in mostra la loro filosofia: vitigni non autoctoni e internazionali che si distaccano dalla visione dell'autoctono a tutti i costi, messaggeri quindi di un territorio che può e vuole esprimersi anche in un modo non convenzionale. Niente però viene lasciato al caso: il vigneto segue il regime biologico già dal 1996 e la cantina si allinea agli standard di qualità più alti possibili.

Contrada Lessieni, 6 - 87010 Malvito (CS)
T. 348 7251155 | M. info@tenutemirabelli.it
www.tenutemirabelli.it

Viticultura: Biologica e biologica certificata
Ettari: 67 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Mirabelli
Cond. enologica: Vincenzo Ippolito, Rosa Arturi
Cond. agronomica: Arcangelo Giampà, Alfonso Mirabelli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TERRE DI COSENZA ROSSO CALABRESE 2020

Rosso Dop - Nero d'Avola 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Granato. Sequenze odorose di rose rosse e vaniglia, poi melagrana, ciliegie Ferrovia e confettura di lamponi. Un sottile cenno vegetale accompagna verso un sorso che guarda lontano per pienezza e piacere, dove il tannino sa essere compagno di un'acidità succosa. Spessore e tenaci ricordi fruttati. Costolette di maiale alla brace.



LESSIENI 2020

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio
Pappardelle al ragù di cinghiale.



TERRE DI COSENZA ROSATO DONNA ROSÀ 2021

Rosato Dop - Nero d'Avola 80%, Sangiovese 20%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio
Pappa al pomodoro.



TERRE DI COSENZA BIANCO GRECO DI MALVA 2021

Bianco Dop - Greco bianco 75%, Malvasia bianca 25%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Frittura di rane e verdure croccanti.



CABERNET
2016



MERLOT
2016



Terre del Gufo

(2007)

Un buon vino necessita di molti ingredienti: umiltà, passione, carparietà e un pizzico di irragionevolezza. Tutte caratteristiche che appartengono a Eugenio Muzzillo e che si esprimono appieno nei suoi vini: quando il vignaiolo si ritrova nel suo vino vuol dire che siamo sulla buona strada. Eugenio è sempre più orientato verso la produzione di vini meno costruiti possibile, per evitare la serialità e per far esprimere al vino tutta la sua forza vitale. E il prossimo obiettivo è quello di potenziare l'ospitalità nell'ottica di organizzare esperienze gustative e collettive di formazione.

Località Albo San Martino, 22/A - Frazione Donnici Inferiore - 87100 Cosenza (CS)
T. 335 7725614 | M. info@terredelgufo.it
www.terredelgufo.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 4 | **Bottiglie:** 22.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Eugenio Muzzillo
Cond. enologica: Eugenio Muzzillo
Cond. agronomica: Fabio Petrillo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



KAULÓS 2021

Rosso Igp - Nero d'Avola 70%, Magliocco dolce 30%
Alc. 15% | € 18 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Rubino con pennellate violacee. Frutti di bosco e viole, prugne e pepe nero accompagnano una fresca traccia balsamica che dona dinamicità al ventaglio odoroso. Polposo e caldo, dal tannino cessellato. Epilogo lento, che porta con sé tracce di eucalipto e sandalo. Costine d'agnello in crosta di noci.



TERRE DI COSENZA DONNICI MAGLIOCCO ESTREMO 2020

Rosso Dop - Magliocco dolce 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 18 mesi
Agnolotti al piccione con sugo d'arrosto.



TERRE DI COSENZA DONNICI ROSSO PORTAPIANA 2020

Rosso Dop - Magliocco dolce 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi
Lasagne alla bolognese.



TIMPAROSA 2021

Rosato Igp - Syrah 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio
Coniglio alla ligure.



ALYSSO 2021

Bianco Igp - Greco bianco 50%, Mantonicico bianco 50%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Garganelli freschi con gamberi di fiume.



TIMPAMARA
2016



TERRE DI COSENZA DONNICI
ROSSO MAGLIOCCO ESTREMO
2019



Terre di Balbia

(2014)

Dopo quasi un decennio, possiamo dire che l'antica Balbia è certamente risorta. E lo ha fatto grazie ai calici di Giuseppe Chiappetta e della sua famiglia, proprio laddove si produceva l'antico vino Balbino, decantato da Plinio Il Vecchio e annoverato nell'Almanacco Italiano di inizio '900 fra i "vini di lusso". Il tempo, in questo territorio fra il mare dell'antica Sibari e le montagne del Pollino, sembra non voler scorrere. Per il futuro attendiamo il passaggio al regime biodinamico e l'uscita del primo bianco. Nell'attesa godiamo con il Ligrezza, rosato da gaglioppo.

Località Montino - 87042 Altomonte (CS)
T. 0984 35359 | M. info@terredibalbia.it
www.terredibalbia.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 8 | **Bottiglie:** 14.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Chiappetta
Cond. enologica: Gianfranco Fino
Cond. agronomica: Gianfranco Fino
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LIGREZZA 2021

Rosato Igp - Gaglioppo 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Colore rosa salmone luminoso. Al naso chicchi di melagrana e buccia di mandarino, fiori di iris e cardamomo su un tappeto di erbe aromatiche. La bocca è accattivante, morbidezze e nerbo si fondono integrandosi, sapidità gustosa. Il vino si allunga con passo lento e sicuro. Melanzane e peperoni ripieni.



LIGREZZA
2018 | 2019 | 2020



FERVORE
2018



Vigneti Vumbaca

(2019)

Christian Vumbaca è tra coloro che hanno abbandonato le terre nate e poi hanno deciso di ritornare. Così, dopo un'esperienza lavorativa a Roma tra uffici e traffico cittadino, ha pensato di ritrovarsi in questa sua terra di confine, divisa tra colline di ulivi e vigna. La sua passione il vigneto e si è entusiasmato a tal punto da esserne totalmente assorbito. Onde di argille bianche e calcare, alberelli a guardia del territorio, solo le uve di gaglioppo e greco bianco, insieme alla sua sensibilità e alla sua visione, sono la combinazione centrata dei suoi vini, pieni, sapidi e avvolgenti.

Contrada Sant'Anastasia - 88813 Cirò (KR)
T. 388 9320696 | M. info@vigneti vumbaca.it
www.vigneti vumbaca.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 12.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Giuseppe Christian Vumbaca
Cond. enologica: Giuseppe Liotti
Cond. agronomica: Giuseppe Christian Vumbaca
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE 2020

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 13 mesi
Dominano i colori del tramonto, con filigrana aranciata. Naso composito che rivela l'appartenenza, esprimendo frutti rossi maturi e poi carruba e lavanda spalmate su liquirizia e caffè. Beva potente che mette in mostra un tannino tenace a sostenere la struttura. Risuonano rintocchi mentolati. Bucatini all'amatriciana.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA 2019

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 14% | € 38 | Bt. 826.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 25 mesi
Cosciotto di maiale farcito.



CIRÒ BIANCO 2021

Bianco Doc - Greco bianco 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Pappardelle con coda di rospo e carciofi.



CIRÒ ROSATO 2021

Rosato Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Calamarata con ragù di pesce spada.



Zito

(1970)

Le radici degli Zito affondano nella decisione del bisnonno di Francesco, Stefano e Valentino, quando decise di dedicarsi all'antica arte di coltivare le vite e dare quindi inizio a una lunga tradizione vinicola, arrivata alla quarta generazione. Oggi Zito è sinonimo di Cirò, declinato nelle sue svariate versioni: d'annata, cru e Riserva, tutti prodotti a zero impatto ambientale. All'ampia proposta di etichette si aggiungerà un nuovo vino da uve pecorello che si chiamerà Ginestra Bianca, dedicato appunto al fiore antico che si può trovare solo in un piccolo tratto della costa cirotana.

Via Scalaretto, 203/205 - Località Punta Alice - 88811 Cirò Marina (KR)
T. 0962 31853 | M. info@zito.it
www.zito.it

Viticultura: Biologica e biologica certificata
Ettari: 70 | **Bottiglie:** 800.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Fratelli Zito
Cond. enologica: Benedetto Lorusso
Cond. agronomica: Antonio Scalise
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CIRÒ ROSATO IMERIO 2021

Rosato Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13% | € 5 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Colore salmone, luccica. More, cipria e rosa canina sono la cifra iniziale di un naso intrigante e rispettoso della tipologia, a seguire pompelmo e un guizzo salmastro. La bocca gioca con rispetto fra linearità e rotondità, costruendo un equilibrio sobrio e gradevole. Durevole e agrumata la chiosa. San Pietro alla siciliana con dadolata di patate.



CIRÒ ROSSO CLASSICO ALCEO 2020

Rosso Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 14% | € 5 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



CIRÒ BIANCO NOSSIDE 2021

Bianco Doc - Greco bianco 100%
Alc. 12,5% | € 5 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio
Alici panate e fritte.



CIRÒ ROSATO DIFESA PIANA 2021

Rosato Doc - Gaglioppo 100%
Alc. 13% | € 6 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio
Cannelloni con radicchio e speck.



CIRÒ BIANCO DIFESA PIANA 2021

Bianco Doc - Greco bianco 100%
Alc. 12% | € 6 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio
Zuppa d'orzo e chiodini.



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE
2019



CIRÒ BIANCO
2020



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE LILIO RISERVA
2013 | 2015 | 2017



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE SERRA FALCONE RISERVA
2017