

ALBAMONTE rosa
CALABRIA IGP



CL 75



ALBAMONTE

Albamonte è l'archetipo dell'antico borgo perduto fra i sentieri di montagna, un luogo magico che accoglie i visitatori giunti fin lassù dopo un viaggio lungo e tortuoso. Di sera le luci della festa illuminano le viuzze e la piazza del paese, dove una folla allegra brinda alla bellezza della vita. Le luminarie, rimandano alla mente le feste importanti, i banchetti di nozze, le feste del Sud.

Classificazione: CALABRIA I.G.P.

Tipologia: rosato;

Bottiglie Prodotte: 30.000

Territorio: la provenienza delle uve da cui si ottiene Albamonte rosato è esclusivamente regionale, sono preferiti i territori collinari, con altezza media di 350-400 mt. slm;

Vitigni: Magliocco Dolce in purezza;

Metodo di Coltivazione: tradizionalmente ad alberello, oppure cordone speronato nei nuovi impianti presenti sul territorio;

Periodo di Vendemmia: da fine settembre a metà ottobre;

Vinificazione: pressatura soffice e brevissimo contatto con le bucce;

Fermentazione: in acciaio con temperature controllate;

Affinamento: in acciaio per circa sei mesi, poi almeno due mesi in bottiglia;

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: rosato con riflessi rubino tendenti al porpora in gioventù;

Profumo: intenso, mai invadente, delicato bouquet floreale, appena accennata la nota di frutta esotica;

Sapore: fresco, piacevole, buona acidità, molto equilibrato;

Abbinamenti Gastronomici: ottimo fuoripasto o aperitivo, è particolarmente indicato con i piatti della cucina marinara, come dei frutti di mare in guazzetto, una impepata di cozze, sempre eccellente con un tagliere di salumi e formaggi;

Temperatura di Servizio: servire a 10-12 °C.

Gradazione Alcolica: 12,5% vol.

Premi e Riconoscimenti: un vino che non ama essere messo in mostra, per cui le sue migliori recensioni sono quelle dei tanti appassionati che lo apprezzano e ne decantano le sue caratteristiche organolettiche;



LINEA CRU



SCASSABARILE

ROSATO / MARSIGLIANA NERA

La panoramica strada provinciale, denominata serralombardi scassabarile, un tempo via di collegamento tra la Calabria e Napoli, costeggia il vigneto in cui viene coltivata la marsigliana nera, che dà origine al rosato "Scassabarile".

The panoramic country road called serralombardi scassabarile, which once linked Calabria and Naples, runs along the edge of the vineyard in which the marsigliana nera grapes used to make this "Scassabarile" rosé wine are grown.

Provenienza uve: Tenuta Voltagrande e altri vigneti in Ciro.

Vitigni: Marsigliana Nera 100% a coltivazione biologica.

Sistema di allevamento: Spalliera.

Epoca di vendemmia: Prima decade di Settembre.

Affinamento: 5 mesi in serbatoi di acciaio e 1 mese in bottiglia.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Sapore: Ampio, asciutto, persistente.

Temperatura di servizio: Non meno di 11/13° C.

Abbinamenti gastronomici: Consigliato su antipasti a base di salumi.

Production area: Voltagrande estate and other vineyards in Ciro.
Grapes varieties: 100% Marsigliana Nera organically cultivated.

Training system: Espalier.

Harvest period: First ten days of September.

Maturation: In stainless steel tanks for 5 months, in the bottle for 1 months.

Alcoholic content: 12,5% vol.

Palate: Wide, dry, persistent.

Serving temperature: Not less than 11/13° C.

Pairings suggestion: Starters with salted meat.



SANTA VENERE®

I prodotti del vino biologico a Ciro

CALABRIA

Bottle Capacity 75 cl

C^{tenuta} CELIMARRO



DESCRIZIONE

Un vino rosato senza tempo, prodotto da uve Aglianico. Dal profumo schietto e fruttato. Fresco ed equilibrato, per palati raffinati. Ideale per aperitivi e per il consumo estivo, per piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vitigno: Aglianico

Altitudine Vigneto: 180 metri s.l.m.

Epoca vendemmia: 2^a decade di ottobre

Vinificazione: vinificazione in bianco con pressatura soffice del pigiato

Affinamento: in acciaio

Colore: rosa brillante

Abbinamenti: piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura

Profumo: sentori di frutta

Temperatura di servizio: 10 - 12°C



Oltre Tempo



Horeca



Pescanera

Calabria Rosé

Indicazione Geografica Tipica

Dal Greco Nero, vitigno autoctono di Calabria, interpretato in rosé, un vino elegante, sensuale, mediterraneo.

Vitigno: Greco Nero.

Grado alcolico: 13% Vol.

Tecnica di produzione: le uve delle zone costiere più vocate, dopo la raccolta manuale, vengono pressate soffocemente, senza alcuna macerazione.

Caratteristiche: luminoso, raffinato, dal colore rosa pesca. Frutto che ritorna deciso al naso, insieme a note di agrumi, fragoline di bosco e fiori bianchi. In bocca è fresco, agile, con una piacevole mineralità finale, tipica dei vigneti sul mare.

Consigli: rosé di grande convivialità, ottimo come aperitivo, da provare con crudites di pesce, primi piatti semplici. Eccellente anche con le fragole.

Temperatura di servizio ideale: 10°- 12° C.

From Greco Nero, a local grape from Calabria, played in rosé, an elegant, sensual, Mediterranean wine.

Grapes variety: Greco Nero.

Alcohol: 13% by Vol.

Production technique: the grapes from the best vineyards on the coast, after manual harvesting, are softly pressed without any maceration.

Characteristics: bright, refined, peach colour. Fruit that comes back to the nose, along with citrus notes, wild strawberries and white flowers. In the mouth it is fresh, light, with a pleasant final minerality, typical of the vineyards on the sea.

Suggestions: rosé of great conviviality, very good as an aperitif, to pair with fish crudites, simple first courses. Excellent also with strawberries.

Ideal serving temperature: 10°- 12° C.