

TERRE DI COSENZA DOP POLLINO RISERVA



Vitigno: Magliocco

Altitudine: 500 m. s.l.m.

Anno impianto: 2001

Sistema di potatura: Cordone Speronato

Terreno: Medio impasto con forte presenza di ferro e magnesio

Tecniche Colturali: inerbimento e defogliazione manuale ad aprile-maggio

Vinificazione: Macerazione prefermentativa a freddo per 24-36 ore, fermentazione a 24-26 °C svinatura dopo circa 3 settimane, malolattica in barriques.

Affinamento: in barriques di rovere francese a media tostatura, con barriques di 2° e 3° passaggio, per 24 mesi, ulteriore affinamento per 6 mesi in bottiglia.

FERROCINTO®
VINI E SPUMANTE DEL POLLINO

TERRE DI COSENZA DOP POLLINO ROSSO



Altimetria vigneto: 500 m.s.l.m
Anno d'impianto vigneto: 2002
Terreno: medio impasto con forte presenza di ferro e magnesio
Conduzione Agronomica: Biologica con inerbimento
Resa: 55 quintali per ettaro
Piante per ettaro: 5.000
Epoca di Vendemmia: prima decade di novembre
Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: macerazione pre-fermentativa;
fermentazione da 24/28° C
Affinamento: 6 mesi in barrique di rovere francese con tostatura leggera

FERROCINTO®
VINI E SPUMANTE DEL POLLINO

SERRA DELLE CIAVOLE

CALABRIA IGP



Vitigno: Aglianico
Altimetria vigneto: 500 m. s.l.m .
Epoca di vendemmia: 3a-4a decade di ottobre

Vinificazione: fermentazione 25-30 °C in acciaio
Affinamento: 12 mesi in rovere francese, tostatura media + 6 mesi in bottiglia
Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Abbinamenti: formaggi a pasta dura e stagionati, primi piatti e carni rosse elaborate

Profumo: bouquet complesso di frutti rossi maturi e spezie

Temperatura di servizio: 18-20 °C

FERROCINTO®
VINI E SPUMANTI DEL POLLINO



160 ANNI

Rosso Calabria

Indicazione Geografica Tipica

Celebrazione alla nostra storia, impegno e passione. La grandezza del Gaglioppo insieme al nostro desiderio di innovare di continuo hanno dato origine ad un vino unico e di incredibile fascino.

Vitigno: Gaglioppo (100%).

Grado alcolico: 15% Vol.

Tecnica di produzione: i migliori grappoli di Gaglioppo, selezionati manualmente, vengono lasciati ad appassire su graticci fino a fine novembre e successivamente le relative vinacce macerano con vino da uve fresche. I vini così ottenuti vengono uniti. Segue affinamento in rovere per oltre un anno.

Caratteristiche: di colore rubino carico esprime suadenti profumi di sottobosco, viola, uva passa e spezie dolci. Vino complesso, di grande struttura, intrigante rotondità e lunga piacevolezza.

Consigli: ideale con brasati, selvaggina e formaggi stagionati. Delizioso anche dopo cena.

Temperatura di servizio ideale: 18° C (65° F).

A celebration of our history, commitment and passion. The greatness of Gaglioppo together to our wish of innovating continuously originated a unique wine of incredible charm.

Grapes variety: Gaglioppo 100%.

Alcohol: 15% by vol.

Production technique: the best grapes of Gaglioppo, handly selected, are left to dry on mats until the end of November and then their skins macerate with wine made from freshly harvested grapes. The resulting wines are blended together. It follows an ageing in oak barrels for more than 1 year.

Characteristics: ruby colored, it boasts fragrant aromatics of berries, violets, raisins and sweet spice. A complex wine of great structure, with intriguing roundness and a pleasantly persistent finish.

Suggestions: ideal with braised meat, game and mature cheeses. Delicious also for after dinner conversation.

Serving temperature: 18° C (65° F).

1480 L'INIZIO CALABRIA IGT ROSSO



TIPO DI SUOLO: Uve provenienti da vigneti di proprietà posti su altitudini differenti dal livello del mare fino a seicento metri con terreni creto-ghiaioso, argilloso-calcareo e calcareo sciolto.

VITIGNI: Aglianico 60%, Magliocco 40%.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Filari a Guyot e Cordone Speronato.

Ceppi per ettaro: 10.000 e 6.000.

Resa per ceppo: 1,5 Kg.

Fermentazione: In acciaio inox.

Maturazione: In acciaio inox.

Confezione: Bottiglia da 75 cl.



ODOARDI®



VURGADÀ

ROSSO / NERELLO CAPPUCCIO

"Vurgadà" è il nome di un posto incantevole e surreale, arricchito da un laghetto naturale dove i nostri bovini andavano a rinfrescarsi.

Questa conca d'acqua ha reso fertile un terreno già ciottoloso, favorevole ad una produzione di vini di elevata qualità, che oggi è sede di numerosi filari di viti.

"Vurgadà" is the name of an enchanting, surreal place, graced by a natural pond, in which our cattle once cooled down. This water basin made the previously pebbly land fertile and ideal for making top quality wines, and today hosts a great many rows of vines.

Provenienza uve: Tenuta Voltagrande e altri vigneti in Ciro'.

Vitigni: Nerello Cappuccio 95% e Nerello Cappuccio appassito 5% a coltivazione biologica.

Sistema di allevamento: Spalliera.

Epoca di vendemmia: Prima decade di Ottobre.

Affinamento: 6 mesi in barrique di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Sapore: Consistente, robusto, tannico, morbido ed elegante.

Temperatura di servizio: Non meno di 18/20° C.

Abbinamenti gastronomici: Consigliato su carne grigliata, arrosti, cacciagione e brasati.

Production area: Voltagrande estate and other vineyards in Ciro'.

Grapes varieties: Nerello Cappuccio 95% e Nerello Cappuccio raisined 5% organically cultivated.

Training system: Espalier.

Harvest period: First ten days of October.

Maturation: In oak barrels for 6 months, in bottle for 6 months.

Alcoholic content: 14% vol.

Palate: Strongly vigorous, tannic, soft and elegant.

Serving temperature: Not less than 18°/20°C.

Pairings suggestion: Grilled or roasted meat, braised meat.



LINEA TOP



SANTA VENERÈ®

Il pinassi del vino biologico a Cirò
CALABRIA

FEDERICO SCALA

CIRÒ / ROSSO RISERVA / GAGLIOPPO

Federico Scala è il nobile fondatore dell'azienda in cui fin dal 1600 si coltivano i vigneti, a lui è dedicato il vino di punta di tutta la gamma.

Questo gaglioppo rosso superiore riserva è affinato per 12 mesi in tonneau di rovere e curato con sapienza, meticolosità e passione tramandati dallo stesso fondatore.

Federico Scala was the aristocratic founder of the company which has been tending these vineyards since 1600. this top quality wine range is dedicated to him. This gaglioppo rosso superiore riserva has been aged in oak tonneau for 12 months and tended with the expertise, thoroughness and passion, inherited from the founder.

Provenienza uve: Tenuta Voltagrande e altri vigneti in Cirò.

Vitigni: Gaglioppo 100% a coltivazione biologica.

Sistema di allevamento: spalliera.

Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre.

Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere, 6 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Sapore: consistente robusto, tannico ed elegante.

Temperatura di servizio: non meno di 18/20° c.

Abbinamenti gastronomici: consigliato su carne grigliata, arrosti, cacciagione.

Production area: Voltagrande estate and other vineyards in Cirò.

Grapes varieties: 100% Gaglioppo organically cultivated.

Training system: espalier.

Harvest period: first ten days of October.

Maturation: in oak barrels for 12 months, in the bottle for 6 months.

Alcoholic content: 14% vol.

Palate: strongly, vigorous, tannic and elegant.

Serving temperature: Not less than 18/20° c.

Pairings suggestion: Grilled meat, roasted meat, game and braised meat.

Bottle Capacity 75 cl / 1,5 lt



LIBER PATER

Cirò Rosso Classico Superiore

Denominazione di Origine Controllata

Potenza ed eleganza del Gaglioppo, vitigno autoctono di Calabria, trovano concreta espressione in questo aristocratico Cirò. Il suo carattere ricorda la forza della terra di provenienza, da cui si narra che Liber Pater, dio italico del vino e della vigna, avrebbe tratto i delicati profumi con cui inebriava le feste in suo onore.

Vitigno: Gaglioppo (100%).

Grado alcolico: 13,5% Vol.

Tecnica di produzione: ad un'accurata selezione delle uve in vigna, segue una lunga macerazione sulle vinacce ed un attento affinamento di 8 mesi in barriques di rovere francese.

Caratteristiche: Rosso rubino con riflessi viola, al naso spiccano complessi sentori di frutta rossa, viola e note speziate. Al gusto mostra buona struttura e notevole personalità. L'alcol si fonde nel morbido tannino in un perfetto equilibrio.

Consigli: rosso di corpo, si sposa ottimamente con carni rosse, primi piatti ben conditi e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio ideale: 18° C (65° F).

The authority and elegance of "Gaglioppo", ancient and native grapes of Calabria, are harmoniously expressed in this aristocratic Cirò. Its character reminds the land's power of origin, from which they say that Liber Pater, italic god of wine and vineyard, would have acquired the delicate fragrances used to intoxicate the parties in his honour.

Grapes variety: Gaglioppo (100%).

Alcohol: 13,5% by vol.

Production technique: a careful grapes selection is followed by a long maceration on the skins and then by a terse refinement in French oak barrels for 8 months.

Characteristics: ruby red in colour with light purple hues, complex aromas of wild berries, violets, spices and a soft note of oak provided by barrique ageing. It is a full-bodied, rich and velvety wine.

Suggestions: delightful with beef, well seasoned main dishes and mature cheeses.

Ideal serving temperature: 18° C (65° F).



I MORI

Calabria

Indicazione Geografica Tipica

La vigoria del vitigno principe di Calabria, il Gaglioppo, e la morbidezza del grande bordolese, il Cabernet Sauvignon, si fondono per dar vita a I Mori.

Vitigno: Gaglioppo (70%), Cabernet S. (30%).

Grado alcolico: 14% Vol.

Tecnica di produzione: le uve raccolte a mano nella seconda decade di ottobre, vengono vinificate tradizionalmente in fermentini termo-controllati. Un affinamento di 12 mesi in piccoli botti di rovere francese ne ingentilisce la vigoria dei tannini.

Caratteristiche: di color rubino intenso con note violacee, al naso evidenzia uno spettro aromatico complesso, frutti rossi maturi su fondi di spezie, vaniglia e note balsamiche. Di grande struttura, in bocca è morbido, caldo e ben equilibrato.

Consigli: da abbinare con paste ben condite, arrosti e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio ideale: 18° C (65° F).

I Mori is a successful blend between the most ancient native grapes in Calabria, Gaglioppo, and the great Bordeaux grapes, Cabernet Sauvignon.

Grapes variety: Gaglioppo (70%), Cabernet S. (30%).

Alcohol: 14% by Vol.

Production technique: the grapes, hand harvested in the middle of October, undergo a long maceration into thermo-controlled stainless steel tanks. The ageing in French oak barrels for 12 months refines the tannins exuberance and enhances the aromatic complexity.

Characteristics: ruby red in color with violet hues, it boasts a complex aromatic spectrum, ripe red fruits combined with spices, vanilla and balsamic notes. Great structure, concentrated, the taste is full, fresh and well balanced.

Suggestions: delightful with tasty pasta, roast and mature cheeses.

Ideal serving temperature: 18° C (65° F).

NEROPACO
TERRE DI COSENZA DOP



CL 75

SPADAFORA
1915
NEROPACO

Il nome vuole enfatizzare la sua prima caratteristica organolettica, un vino dal colore rosso granato intenso, fitto ed impenetrabile, rosso scuro quasi a confondersi con i toni del nero. Ottenuto mediante prolungata infusione o "ripasso" con le vinacce, appena pigiate sofficemente, del "fratello maggiore", il nostro vino più pregiato, il 1915 appunto, da cui ne trae ulteriore vigore, acquisendone carattere ed austero corpo.

Classificazione: Terre di Cosenza D.O.P. sottozona DONNICI;

Tipologia: rosso;

Bottiglie Prodotte: 15.000

Territorio: Donnici, un territorio collinare posto a sud di Cosenza, alla confluenza tra i fiumi Crati e Busento, area agricola storicamente vocata alla coltura della vite;

Vitigni: Magliocco Dolce, in purezza;

Metodo di Coltivazione: alberello, come da tradizione, la cui resa media per ettaro è molto ridotta, a tutto vantaggio della qualità;

Periodo di Vendemmia: solitamente da inizio a metà ottobre;

Vinificazione: pigiadiraspatura delle uve appena raccolte; prima lunga macerazione a contatto con le bucce, successiva pressatura soffice delle vinacce ed infusione o "ripasso" del mosto fiore ottenuto insieme alle vinacce fresche del nostro miglior vino, il 1915, in modo da acquisirne, seppur parzialmente, le caratteristiche organolettiche primarie;

Fermentazione: esclusivamente in acciaio con costante controllo della temperatura;

Affinamento: prima in acciaio per sei mesi, poi in bottiglia per il periodo necessario ad armonizzare il quadro aromatico e levigare i tannini più spigolosi;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato intenso, tendente al nero, fitto ed impenetrabile;

Profumo: il bouquet è ampio e complesso, netti i sentori di frutta a bacca rossa, amarena e frutti di bosco in prevalenza; cacao e cioccolato amara in evoluzione;

Sapore: vellutata morbidezza iniziale dovuta al suo esuberante grado alcolico, bilanciata da una moderata tannicità nel finale; acidità piacevolmente contenuta; caldo, elegante e fine, un vino di grande personalità;

Abbinamenti Gastronomici: ottimo con i primi piatti ricchi di sapori della cucina regionale; ideale con le pietanze base di carne, sia cucinata alla brace che in tegame; lo consigliamo anche con un tagliere di salumi e formaggi, tipici della tradizione locale;

Temperatura di Servizio: servire a temperatura di cantina, consigliata 18-20 °C.

Gradazione Alcolica: 14% vol.

Premi e Riconoscimenti: un vino che, vista la sua giovane età, non ha ancora avuto modo di farsi apprezzare dagli addetti ai lavori, siamo convinti ci darà molte soddisfazioni.

PEPEROSSO
CALABRIA IGP



CL 375

CL 75



SPADAFORA

1915

PEPEROSSO *etichetta nera*

Il Peperosso è un vino prodotto da un equilibrato blend di Magliocco Dolce e Merlot, il primo rappresenta l'autoctono della nostra tradizione enologica, forza, struttura ed alcolicità, il secondo, vitigno internazionale per eccellenza, funge da mitigatore dell'irruenza del primo, ammorbidendone il carattere e impreziosendone il profilo sensoriale.

Etichetta le cui caratteristiche organolettiche la rendono un ottimo abbinamento con le pietanze piccanti, da qui il nome originale, tipiche della cultura gastronomica calabrese.

Classificazione: CALABRIA I.G.P.

Tipologia: rosso;

Bottiglie Prodotte: 30.000

Territorio: le uve sono coltivate esclusivamente su aree collinari, con ottima esposizione ed importante escursione termica, tali da esaltare le caratteristiche del vitigno;

Vitigni: una equilibrato blend di Magliocco Dolce e Merlot;

Metodo di Coltivazione: tradizionalmente ad alberello, resa media ridotta volutamente ad 80 quintali di uva per ettaro;

Periodo di Vendemmia: da fine settembre a metà ottobre;

Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice, successiva ma fondamentale macerazione a freddo, tale da estrarre gli aromi varietali, il colore caratteristico e le componenti polifenoliche più morbide e fruttate;

Fermentazione: in acciaio con costante controllo della temperatura;

Affinamento: prima in acciaio per sei mesi, poi in bottiglia per qualche mese;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso caratteristico di sontuosa intensità, nell'ungchia il riflesso è porpora tendente al violaceo in gioventù;

Profumo: decisamente fruttato intenso, bouquet ampio e complesso, sentori di ciliegia, ribes e lamponi;

Sapore: ingresso morbido ed elegante, acidità contenuta, tannini eleganti ed equilibrati, un vino giovane ed innovativo;

Abbinamenti Gastronomici: la morbidezza e la piacevole fruttuosità, rendono eccellente, ma non esclusivo, l'abbinamento con le pietanze piccanti, tipiche della cucina regionale;

Temperatura di Servizio: servire fresco, consigliata 10-12 °C.

Gradazione Alcolica: 13% vol.

Premi e Riconoscimenti: ampiamente attenzionato da tutte le maggiori guide di settore (Gambero Rosso, Luca Maroni, Paolo Massobrio, Vitae AIS, Bibenda FIS, Veronelli) con valutazioni lusinghiere, il Peperosso è ufficialmente il vino dell'Accademia Italiana del Peperoncino di Diamante, consacrando di fatto la sua particolarità.



RIPE DEL FALCO

Cirò Rosso Classico Superiore Riserva

Denominazione di Origine Controllata

Potente, elegante, longevo, Ripe del Falco è l'espressione della lunga tradizione vitivinicola della famiglia Ippolito. Selezione in vigna del miglior Gaglioppo, cure di cantina ed una lunga attesa, ci regalano un vino di grande fascino, austero e avvolgente.

Vitigno: Gaglioppo (100%), da un vigneto di oltre 40 anni.

Grado alcolico: 15% Vol.

Filosofia del vino: ogni annata è un piccolo passo nell'evoluzione della tecnica enologica. Ripe del Falco, preziosa selezione delle annate memorabili, racchiude in un bicchiere la storia dei nostri vini.

Caratteristiche: di colore rubino con riflessi granati dovuti al sapiente invecchiamento; profumi di grande complessità ed intensità, petali di rosa appassiti, cenni di sottobosco, liquirizia, cuoio, tabacco, spezie. In bocca è intenso, caldo, sapido, tannini finissimi e finale molto persistente.

Consigli: eccellente con carni brasate, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura. Ideale anche come vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 18° C (65° F).

Powerful, elegant and long-lived, Ripe del Falco is expression of Ippolito family's long wine tradition. Selection in the vineyards of the best Gaglioppo grapes, care in the winery and a long wait give to us a charming, austere and intriguing wine.

Grapes variety: Gaglioppo (100%), from a vineyards more than 40 years old.

Alcohol: 13,5% by vol.

Wine philosophy: any vintage is a small step towards the oenological technical evolution. Ripe del Falco, a precious selection of unforgettable vintages, contains in a glass, our wine's story.

Characteristics: ruby red color with garnet hues due to the wise ageing. Perfumes of great complexity and intensity, dried rose petals in color, hints of wild berries, licorice, leather, tobacco, spices. The taste is intense, warm, savory, very fine tannins and a very persistent final.

Suggestions: excellent with braised meat, game and mature cheese. Ideal also as meditation wine.

Ideal serving temperature: 18° C (65° F).

TELESIO
TERRE DI COSENZA DOP



CL 75

CL 150

SPADAFORA
1915
TELESIO

Un grande vino in onore di un grande uomo, Bernardino Telesio, illustre filosofo naturalista originario della Città dei Bruzi, vissuto qui nel XV secolo.

Questa scelta vuole enfatizzare l'importanza strategica e qualitativa del vino stesso, eccellenza del territorio di origine, così come lo fu il nostro famoso concittadino, nei diversi ambiti della cultura, della scienza e della filosofia.

Classificazione: Terre di Cosenza D.O.P. sottozona DONNICI;

Tipologia: rosso;

Bottiglie Prodotte: 5.000

Territorio: Donnici è un paesino situato a sud di Cosenza che identifica una più ampia zona collinare compresa tra i 400 ed i 600 mt. di altezza slm, delimitata dai fiumi Crati e Savuto, terra storicamente vocata alla coltivazione della vite;

Vitigni: tipici della zona, quali il Magliocco, il Greco Nero e la Malvasia;

Metodo di Coltivazione: tradizionalmente ad alberello, resa media ridotta volutamente a 70 quintali di uva per ettaro;

Periodo di Vendemmia: da metà a fine ottobre;

Vinificazione: pressatura soffice e lungo contatto con le bucce;

Fermentazione: in acciaio con temperature controllate;

Affinamento: prima in acciaio per sei mesi, poi in barrique di rovere di secondo passaggio per dodici mesi, infine sei mesi di bottiglia, per ammorbidire eventuali spigolosità;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico tendente al granato, in seguito alla naturale e necessaria evoluzione in bottiglia;

Profumo: intenso e persistente di frutti a bacca rossa, sentori speziati di tabacco e vaniglia, dovuti al giudizioso passaggio in barrique di rovere;

Sapore: vellutato, corposo, di grande personalità, morbido, giustamente tannico, un vino elegante ma deciso;

Abbinamenti Gastronomici: è vino da meditazione, eccellente l'abbinamento con carni cucinate in casseruola per lungo tempo come lo stracotto, ottimo con il pecorino crotonese stagionato;

Temperatura di Servizio: 18-20 °C. previa ossigenazione;

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.

Premi e Riconoscimenti: ampiamente attenzionato da tutte le maggiori guide di settore (Gambero Rosso, Vini Buoni d'Italia, Luca Maroni, Paolo Massobrio, Vitae AIS, Bibenda FIS, Veronelli) con valutazioni lusinghiere, il Telesio, nell'anno 2017, ha ricevuto dall'Associazione Italiana Sommelier, nella guida VITAE, il massimo riconoscimento dei 4 TRALCI D'ORO, come miglior vino rosso calabrese.

TERRA DAMIA

CALABRIA IGT

ROSSO

TIPO DI SUOLO: Uve provenienti da vigneti di proprietà posti su altitudini differenti dal livello del mare fino a seicento metri con terreni creto-ghiaioso, argilloso-calcareo e calcareo sciolto.

VITIGNI: Gaglioppo, Magliocco, Nerello Cappuccio e Greco Nero variabili dal 10% al 30% ciascuno, sulla base dell'andamento climatico e delle curve maturative con vendemmia differenziata per qualità e altitudine.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Filari a Guyot e Cordone Speronato.

Ceppi per ettaro: 10.000 e 6.000.

Resa per ceppo: 1,2 Kg.

Fermentazione: In acciaio inox.

Maturazione: In acciaio inox, barriques di secondo passaggio.

Affinamento: bottiglia per due mesi.

Confezione: Bottiglia da 75 cl.



ODOARDI®