



91

Qui le spiagge sono così lunghe che hanno i numeri.
Per arrivare alla 91 seguiamo i filari fin dove la terra si perde in onde di sabbia.
È qui che stiamo, nel vento, tra il mare di sale e quello di vino.

DENOMINAZIONE

Calabria IGT

GRADO ALCOLICO

12% vol

TERRENO

Medio impasto

ABBINAMENTI

Ideale come fresco aperitivo, si abbina facilmente a tutti i primi piatti mediterranei e a secondi piatti a base di pesce e carni bianche

UVE

Greco Bianco 70%, Ansonica 20%,
Pecorello 10%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone orizzontale

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto

RACCOLTA

A mano

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio

AFFINAMENTO

Quattro mesi in serbatoi di acciaio



75 cl



106

Largo pochi metri e lungo 491 chilometri, è un luogo straordinario. Intreccia la vita degli italici della Ionia con la perenne alternanza di gioie e dolori. A Cirò la SS 106 divide i vigneti di mare da quelli in collina e l'uva la percorre per diventare il vino che sta in questa bottiglia.

DENOMINAZIONE

Calabria IGT

GRADO ALCOLICO

14% vol

TERRENO

Medio impasto

ABBINAMENTI

Con piatti a base di carni rosse e bianche, formaggi a lunga stagionatura

UVE

Gaglioppo 60%, Calabrese 20%, Cabernet 20%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone
orizzontale 90%, alberello 10%

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di settembre – metà ottobre

RACCOLTA

A mano

VINIFICAZIONE

Macerazione con cappello di bucce e rimontaggi a temperatura controllata per 7/9 gg in serbatoi d'acciaio

AFFINAMENTO

Sei mesi in serbatoi di acciaio e
sei mesi in barrique



75 cl



PUNTA DEI 20

Il grande faro di Punta Alice guarda con occhio luminoso il vento che sposta la sabbia, muove il mare, dirige correnti. La sua forza incessante è come l'amore che attira, unisce, smussa, trasforma e concede tempo a chi lo vive con serena passione, aspettando.

DENOMINAZIONE

Calabria IGT

GRADO ALCOLICO

12% vol

TERRENO

Medio impasto

ABBINAMENTI

Con piatti a base di pesce, di carni rosse e bianche, formaggi freschi.

UVE

Gaglioppo 100%

Ottimo aperitivo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone orizzontale 90%, alberello 10%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto

RACCOLTA

A mano

VINIFICAZIONE

Diraspatura e breve sosta delle bucce sul mosto, successiva separazione e fermentazione del mosto in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Quattro mesi in serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento



75 cl