



LINEA TERROIR



“**Santa Venere**”, il torrente che attraversa le proprietà, è il nome dato all'azienda e alla linea dei vini cirò. Il gaglioppo è uno dei vitigni più antichi al mondo, conosciuto già dai greci fin dai tempi in cui la Calabria era “l'Enotria”, la terra del vino.

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: 9 mesi in serbatoi di acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

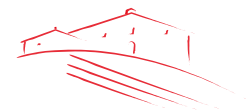
Sapore: Secco pieno, con aromi di frutti di bosco.

Temperatura di servizio: Non meno di 16/18° c.

Abbinamenti gastronomici: Consigliato su carni bianche e rosse, nonché primi piatti sostanziosi anche a base di tartufo.



75 cl 6 bt 630 bt



CIRÒ
ROSSO / GAGLIOPPO



“**Santa Venere**”, the stream that flows through the estate, is the name of the company and of the cirò wine collection. Gaglioppo is one of the oldest grape varieties in the world. The Greeks knew of it from the time in which Calabria was known as Enotria, the land of wine.

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 stainless steel tanks for 9 months, in the bottle for 2 months.

Alcoholic content: 13,5% vol.

Palate: Deep, pleasant and fruity.

Serving temperature: Not less than 16/18° c.

Pairings suggestion: Red and white meat, first course dishes also truffle based.