



LINEA TOP



“**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.

Provenienza uve: Tenuta Voltagrande e altri vigneti in Cirò.

Vitigni: Nerello Cappuccio, Gaglioppo 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, arrostiti, cacciagione e brasati.



VURGADÀ

ROSSO / NERELLO CAPPUCCIO - GAGLIOPPO



“**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.

Production area: Voltagrande estate and other vineyards in Cirò.

Grapes varieties: Nerello Cappuccio, Gaglioppo 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.