



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 il vitigno autoctono calabrese più noto e più antico al mondo; dalla sua vinificazione in bianco si ottiene questo vino rosato.

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 Settembre.

Affinamento: 5 mesi in serbatoi di acciaio e 2 mesi 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.



75 cl

6 bt

630 bt



CIRÒ
ROSATO / GAGLIOPPO



“**Santa Venere**”, the stream that flows through the estate, is the name of the company and of the cirò wine collection. Gaglioppo is the best-known and oldest native calabria grape variety in the world; with white-wine fermentation it makes this rosé 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 September.

Maturation: In stainless steel tanks for 5 months, in the bottle for 2 months.

Alcoholic content: 12,5% vol.

Palate: Wide, dry, persistent.

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

Pairings suggestion: Starters with salted meat.