



## LINEA TERROIR



“**Santa Venere**”, il torrente che attraversa le proprietà, è il nome dato all'azienda e alla linea dei vini Cirò. Il Greco Bianco, vitigno autoctono calabrese di chiara origine ellenica, fu importato dai coloni greci durante le loro migrazioni nella costa jonica della Calabria.

**Provenienza uve:** Tenuta Voltagrande e altri vigneti in Cirò.

**Vitigni:** Greco 100% a coltivazione biologica.

**Sistema di allevamento:** Spalliera.

**Epoca di vendemmia:** Prima decade di Settembre.

**Affinamento:** 5 mesi in serbatoi di acciaio e 1 mese in bottiglia.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Sapore:** Consistente, morbido al gusto, di buona acidità.

**Temperatura di servizio:** Non meno di 12/14° C.

**Abbinamenti gastronomici:** Consigliato su pesci salsati e frutti di mare, pastasciutte anche ben condite.



75 cl   6 bt   630 bt



**CIRÒ**  
BIANCO / GRECO



**Santa Venere**, the stream that flows through the estate, is the name of the company and of the Cirò wine collection. Greco bianco, a native Calabria grape variety of clear Hellenic origin, was imported by Greek colonisers when they migrated to Calabria's Ionic coast.

**Production area:** Voltagrande estate and other vineyards in Cirò.

**Grapes varieties:** 100% Greco organically cultivated.

**Training system:** Espalier.

**Harvest period:** First ten days of September.

**Maturation:** In stainless steel tanks for 5 months, in the bottle for 1 month.

**Alcoholic content:** 12,5% vol.

**Palate:** Firm, delicate, even if with a good acidity.

**Serving temperature:** Not less than 12/14° c.

**Pairings suggestion:** Seafood and fish with sauces on top, mussels, well seasoned pasta.