



'A Vita nel dialetto calabrese indica la vite, la pianta dell'uva con cui i vini mantengono un legame profondo.

Essere vignaioli significa agire con responsabilità sul territorio, favorire la biodiversità, rispettare i tempi lenti propri dell'agricoltura. Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni e senza aggiunte di enzimi, decantazioni naturali, basso uso di solforosa.

Cirò

NUMERO BOTTIGLIE

20000BT/anno

ETTARI VITATI

8ha

TIPO DI PRODUZIONE

Biologica

ZONE DI COMPETENZA

Campania, Basso Lazio



Cirò Doc Rosso Classico Superiore

Riserva

Biologico • 14,5° • Vino Rosso

Prodotto disponibile dal 06/12/2021

- 🍇 100% Gaglioppo
- 🍇 Indigeni • 40 mg/l
- 🏠 Argilla, Sabbia
- 🍷 Guyot
- 🕒 36 mesi Botte Grande
- 🍽️ Rigatoni all'amatriciana, Costolette di capriolo
- 🍷 Potenza e longevità.



"il Rosso" Igp Calabria

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 🍇 92% Gaglioppo + 8% Magliocco
- 🍇 Indigeni • 50 mg/l
- 🏠 Sabbia
- 🍷 Guyot
- 🕒 30 mesi Acciaio
- 🍽️ Carni rosse, Lasagne alla bolognese
- 🍷 Delicatamente Speziato.



Bianco Bio Leukò

Biologico • 0,75l • 12,5° • Vino Bianco

- 🍇 70% Greco Bianco + 30% Gaglioppo
- 🍇 Indigeni • 40 mg/l
- 🏠 Argilla
- 🍷 Cordone speronato
- 🕒 8 mesi Acciaio
- 🍽️ Pizza, Verdure alla griglia, Primi di pesce
- 🍷 Il Bianco per divertirsi.



Gaglioppo Rosato Cirò Doc

Biologico • 0,75l • 12,5° • Vino Rosato

- 🍇 100% Gaglioppo
- 🍇 Indigeni • 50 mg/l
- 🏠 Sabbia
- 🍷 Alberello
- 🕒 6 Mesi Acciaio
- 🍽️ Formaggi, Sushi, Quiche di verdura
- 🍷 Il Rosato che ricorda la Provenza!