



'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



"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, Melanzane alla parmigiana



Cirò Doc Rosso Classico Superiore Riserva

Biologico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Gaglioppo
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 36 mesi Botte Grande
- Arrosto di vitello, Penne all'arrabbiata



Bianco Bio Leukò

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

Prodotto disponibile dal 12/05/2025

- 70% Greco Bianco + 30% Gaglioppo
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Cordone speronato
- 8 mesi Acciaio
- Pizza, Verdure alla griglia, Primi di pesce



Gaglioppo Rosato Cirò Doc

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosato

- 100% Gaglioppo
- Indigeni • 50 mg/l
- Sabbia
- Alberello
- 6 Mesi Acciaio
- Sushi, Quiche di verdura, Tagliere di salumi