

CIRO BIANCO

AZIENDA CALABRETTA

Via Mandorleto,47
88811 Ciro Marina (Crotone)
Site internet :non



Calabre



Dénomination :	CIRO BIANCO DOC
Encépagement :	100% Greco
Nombre bouteilles produites :	3.000
Type de plantation :	Guyot, 30 ans
Nature du sol :	Argile
Altitude et exposition :	150 m ouest et est
Rendement :	70 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox avec levures indigènes
Affinage :	6 mois en cuves inox avec batonnages des lies
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe assez claire avec reflets brillants. Nez délicat et minéral avec notes de fruits à chair jaune. Bouche assez vive et ample à la fois avec une belle sapidité et une persistance intéressante
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, avec des pâtes aux fruits de mer, des viandes blanches grillées

VIGNOBLE DE CALABRE



ANSONICA

Calabre

AZIENDA CALABRETTA

Via Mandorleto,47
88811 Ciro Marina (Crotone)
Site internet :non



Dénomination :	ANSONICA CALABRIA IGT
Encépagement :	100% Ansonica
Nombre bouteilles produites :	5.000
Type de plantation :	Guyot, 30 ans
Nature du sol :	Argile
Altitude et exposition :	150 m ouest et est
Rendement :	70 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox avec levures indigènes
Affinage :	6 mois en cuves inox avec batonnages des lies
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe mature avec reflets paille, nez expressif avec notes de fruits blancs tels que abricot ou pêche. La bouche est ample avec de la vivacité et une minéralité agréable. Finale désaltérante
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, sur des plats de pâtes aux fruits de mer, des poissons grillés

VIGNOBLE DE CALABRE



CIRO ROSATO

AZIENDA CALABRETTA

Via Mandorleto,47
88811 Ciro Marina (Crotone)
Site internet :non



Calabre



Dénomination :	CIRO ROSATO CLASSICO DOC
Encépagement :	100% Gaglioppo
Nombre bouteilles produites :	4.000
Type de plantation :	Alberello
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	150 m ouest et est
Rendement :	70 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox avec levures indigènes
Affinage :	6 mois en cuves inox sur ses lies
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe pelure oignon assez brillante, nez frais et raffiné avec notes d'agrumes. La bouche est gourmande avec de la mâche, de la minéralité et beaucoup de fraîcheur. Rosé assez vineux et tout en restant désaltérant et original.
Mariage mets-vins :	Avec des Pizzas, des lasagnes, des viandes grillées, des salades composées

VIGNOBLE DE CALABRE



CIRO ROSSO

Calabre

AZIENDA CALABRETTA

Via Mandorleto,47
88811 Ciro Marina (Crotone)
Site internet : non



Dénomination :	CIRO ROSSO CLASSICO DOC
Encépagement :	100% Gaglioppo
Nombre bouteilles produites :	4.000
Type de plantation :	Alberello
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	150 m ouest et est
Rendement :	70 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox avec levures indigènes
Affinage :	10 mois en cuves ciment
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe très soutenue mais avec reflets brillants, nez gourmand avec notes d'épices et d'herbes. En bouche c'est opulent et masculin mais frais à la fois avec une belle trame tannique et une tendresse agréable
Mariage mets-vins :	Avec des pâtes ayant une sauce un peu relevée, des charcuteries, des viandes rouges grillées

VIGNOBLE DE CALABRE

