

Grandi Vini di Calabria



TENUTA IUZZOLINI

CATALOGO VINI

CIRÒ E IL TERRITORIO

Cirò, cittadina calabrese della costiera jonica crotonese, si estende dalle sponde del mar Jonio fino alle prime creste delle sue pregiate colline, dove sono ubicate da secoli i vitigni autoctoni che concorrono alla produzione del rinomato vino **Cirò Doc**. Il territorio abbraccia sia l'antico paese di Cirò, arroccato sui tre colli, e sia l'odierna cittadina di Cirò Marina. Cirò lega la sua storia all'approdo dei coloni greci sul litorale di Punta Alice. Fu probabilmente l'incontro tra queste colline, generose e fertili, a favorire l'approdo sulla costa; i coloni greci fondarono la città di Crimissa, attuale Cirò Marina, essa col tempo conobbe una grande fioritura e fama di città sacra per la presenza del tempio di Apollo Aleo e di altri luoghi di culto: i templi di Venere, Bacco e Giunone. Secondo una antica leggenda, al nettare degli Dei si contrapponeva in terra quella degli eroi, degli atleti. Si narra infatti che i vincitori dei giuochi di Olimpia si soleva offrire in premio, con un suggestivo rituale, un vino particolarmente gustoso, chiamato Crimissa oggi CIRÒ' “ **il più antico vino oggi esistente al mondo**”.

CIRÒ AND ITS TERRITORY

Cirò, a small Calabrian town on the Ionian coast of Crotone, includes a wide territory stretching from the shores of the Ionian Sea up to the first ridges of its excellent hills, where the autochthonous species of vines contributing to the production of the renowned wine **Cirò D.O.C** are situated from time. This territory includes both the ancient town of Cirò, rising in a dominating position on top of three hills, and the present-day town of Cirò Marina. The history of Cirò is bound to the landing of the Greek settlers on the coast of Punta Alice. Their landing on the coast was probably favoured by the encounter between these generous and rich hills; the Greek colonists founded the city of Crimissa, today Cirò Marina, which in the course of time flourished and had the reputation of being a sacred city due to the presence of the temple of Apollo Aleus and of other places of worship: the temples of Venus, Bacchus and Juno. According to an ancient legend, the nectar of the gods was opposed on earth by the nectar of the heroes, of the athletes. It is told that to the winners of the games of Olympia were given, through a charming ritual, a particular tasty wine called Crimissa, now called Cirò, “**the most ancient wine existing in the whole world**”.



LA TENUTA IUZZOLINI

La tenuta sorge nel territorio di Cirò e comuni limitrofi, si estende su una superficie di circa 1500 ettari di cui, più di 150 ettari coltivati a vigneto, 100 ettari in uliveto secolare, 100 ettari a seminativo e la restante parte composta da pascoli e boschi per il bestiame allevato allo stato brado.

I terreni, di origine calcareo argilloso e sabbioso, sono molto fertili, l'intera area, baciata da un clima mediterraneo, con estati calde ed asciutte e inverni corti e piovosi, concede le condizioni ideali per la coltivazione della vite e dell'ulivo.

Oggi all'interno dell'azienda svolgono compiti ben precisi 45 collaboratori che durante il periodo della vendemmia e della raccolta delle olive si moltiplicano.

LA TENUTA IUZZOLINI

The estate is situated in the territory of Cirò, and neighboring towns, it extends over a surface of approximately 1500 hectares, 150 of which are planted with vineyard, 100 with century-old olive groves; 100 are cultivated as an area to be sown with seed, while the remaining part is made up of pastures and woods for the livestock, bred in the wild state.

The grounds, of calcareous, clayey and sandy origin, are extremely fertile, the whole area, benefited by a Mediterranean climate, with warm and dry summers and short and rainy winters, provides the ideal conditions for the cultivation of vine and olive.

Today, not less than 45 workers carry out well-defined tasks inside the farm. During the period of the grape harvest and of the olive picking, the number of labourers becomes the double.



LA FAMIGLIA

Nota famiglia calabrese esistente a **Cirò** già dai primi albori del 1500, quando il grande matematico e astrologo Luigi Lilio riformava il calendario Gregoriano nel 1582. Molti ricchi casati di Cirò infatti nacquero proprio nel 1500 andando a costituire solidi patrimoni che entrarono a far parte della grande storia del territorio. Tra questi ritroviamo l'antico e nobile casato luzzolini, annotato tra le famiglie più importanti del XVI secolo. **Fortunato luzzolini**, attuale proprietario dell'azienda, insieme alla moglie Giovanna Colicchio e ai figli Diego, Pasquale, Antonio e Rosa ha iniziato, nel 2005, la lavorazione delle uve, dotandosi di una moderna e attrezzata cantina, realizzando così un sogno tramandato nel tempo.

Gli obiettivi:

- Recupero e valorizzazione dei vitigni autoctoni calabresi.
- Innovazioni tecnologiche nel rispetto delle tradizioni produttive e dell'ambiente.
- Realizzazione di grandi vini destinati al canale della ristorazione e delle enoteche.

THE FAMILY

A well-known Calabrian family existing in **Cirò** from the dawning of the 1500, when the great mathematician and astrologist Luigi Lilio reformed the Gregorian calendar in 1582.

Many rich noble families of Cirò were born precisely in the 1500 years and started setting up solid properties which became part of the history of the territory. These include the old house luzzolini, recognized among the leading families of the sixteenth century.

The current owner of the company, **Fortunato luzzolini**, together with his wife Giovanna Colicchio and sons, Diego, Pasquale, Antonio and Rosa, started in 2005 the processing of the grapes, and built a modern equipped winery, thus realizing a dream handed down over time

The Goals:

- Recovery and development of autochthonous Calabria vines.
- Technological innovations fully respecting the traditions of production and the environment.
- Realization of great wine for the channel refreshment and wine shop.



I VIGNETI

Nell'azienda troviamo più di **150 ettari** di vigneto per lo più ubicati nel territorio della **Doc Cirò**, mentre la restante parte è compresa nella zona dell'IGT Calabria. I vigneti sorgono nella località denominata "Timpa Bianca" "Feudo" nel comune di Cirò Marina, a poca distanza dal mare, nell'entroterra "Motta" nell'agro di Carfizzi e nella zona di "Maradea" nel comune di Umbriatico. Nella tenuta attualmente vengono coltivate quattro varietà di vitigni autoctoni: Greco Bianco, Pecorello, Gaglioppo e Magliocco e tre varietà internazionali: Chardonnay, Merlot e Cabernet sauvignon. Il **Gaglioppo**, principe vitigno tipicamente ciotano, è quello predominante in quanto da millenni è coltivato nell'area ciotana per la sua adattabilità alla siccità e alle malattie. I sentori di frutta e la presenza di sostanze antiossidanti, fanno del Gaglioppo il nettare degli Dei da cui si ottiene il Cirò Rosso, Rosato e Riserva. Il Magliocco, antica varietà calabrese molto diffusa nel passato e attualmente quasi scomparsa dai nostri territori, presenta un piccolo grappolo compatto dalla buccia spessa, consistente e dal colore intenso. Per questo motivo è nata l'idea di recuperarlo, impiantandone alcuni ettari tra le colline aride dell'azienda. Da questo vitigno nasce il prestigioso vino "Paternum".

THE VINEYARDS

In the farm there are more than **150 hectares** of vineyards situated in the territory of the **D.O.C. Cirò**, while the remaining part is included in the I.G.T.1 Calabria. The vineyards lie in the locality known as "Timpa Bianca", in the municipality of Cirò Marina, at just a short distance from the sea; in the hinterland "Motta"; in the village of Carfizzi and in the area of "Maradea", in the municipality of Umbriatico. Presently, in the estate four varieties of autochthonous vines are cultivated: Greco Bianco, Pecorello, Gaglioppo and Magliocco and three international grapes: Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon. The **Gaglioppo**, the main grape of Cirò, is the dominating vine since it has been cultivated for thousands of years in the area of Cirò for its adaptability to dryness and diseases. The scents of fruit as well as the presence of antioxidant substances make the Gaglioppo the nectar of the Gods, from which is obtained the Cirò Rosso, Rosato and Riserva (Red, Rosé and Reserve). The Magliocco, an ancient Calabrian variety wide-spread in the past in our days almost disappeared from our territories, presents a compact grape with a thick and substantial peel with an intense colour. This is the reason why the idea to recover it was born, planting some hectares with these specimens amongst the dry hills of the farm. From this vine the "Paternum" wine is produced.

Gaglioppo



Magliocco



Greco Bianco



Pecorello



LA CANTINA

Costruita con moderne tecnologie, è situata nel cuore dei vigneti del Cirò Doc in località Frassà, a poca distanza dal mare. Il terreno su cui è ubicata la cantina ha una superficie di 20000 metri quadrati, con un'area coperta di 8000 metri quadrati, mentre la restante parte è destinata ad un ampio piazzale, parcheggi, aiuole ed esposizione di oggetti antichi riguardanti la produzione del vino e la lavorazione della terra. La struttura è dotata dei migliori impianti tecnologici offerti dalle industrie enologiche, tra cui contenitori in acciaio inox e macchinari che consentono metodi di vinificazione all'avanguardia. La sua capienza, tra barriques e serbatoi in acciaio, è di 16000 ettolitri ed ha una capacità produttiva di due milioni di bottiglie l'anno. Internamente la cantina è dotata di un sofisticato laboratorio enologico che consente analisi altamente qualificate. Il controllo sulle uve e sul vino durante l'anno è quotidiano, fino ad arrivare all'imbottigliamento. La bottaia è interamente costruita nel sottosuolo a 5 metri di profondità, con materiali di recupero, pietre e mattoni, molti dei quali del '700, che mano esperta ha modellato una ad una per far intravedere al visitatore un misterioso mondo sotterraneo, il tutto edificato secondo moderni criteri tecnici e antico gusto estetico. Il locale, di circa 600 metri quadri, è completamente umidificato e climatizzato. Nella quiete del suo interno, i vini di riserva vengono amorevolmente affinati e invecchiati in barriques di rovere francese e castagno calabrese. Percorrendo la bottaia si possono osservare ataviche nicchie in pietra impreziosite da rari oggetti appartenenti alla civiltà contadina.

THE WINERY

Built with modern technologies, it is situated in the heart of the vineyards of the Cirò D.O.C. at Frassà, not far from the sea. The ground where the winery stands measures 20.000 square meters, with an indoor area of 8,000 square meters, while the remaining part is destined to a large yard, parking places, flowerbeds and exhibition of ancient objects concerning the wine production and the land processing. The winery is equipped with the best technological facilities offered by the wine-making industries such as stainless steel containers and machinery allowing forefront wine-making methods. Its capacity, considering the barriques and the steel containers, measures 16.000 hectolitres and its productive capability reaches two million bottles in a year. Inside of the winery it is a sophisticated oenological laboratory allowing high-qualified analyses. A daily control is carried out on the grapes and wine throughout the year up to the moment of the bottling. The barrel store (or aging room) is completely built underground at a depth of 5 m, using scraps, stones and bricks, many of which date back to the 18th century, moulded by a skilled hand one by one so as to let the visitor see a mysterious underworld, all this built according to modern technical criteria and ancient aesthetic style at the same time. The room, measuring approximately 600 square meters, is completely humidified and air-conditioned. In its inner silence, the reserve wines are lovingly refined and aged in barriques of French oak and Calabria chestnut. Walking along the barrel store it is possible to see atavic stone niches embellished by rare objects belonging to the farm civilization.



TENUTA IUZZOLINI



IL MUSEO

Il museo che nasce all'interno dell'azienda, per volontà di Fortunato Iuzzolini ha lo scopo di salvaguardare e valorizzare il patrimonio culturale contadino. Gli attrezzi, i costumi, gli usi, le origini e le evoluzioni del territorio, fanno sì che grazie al passato i giovani possano conoscere le testimonianze legate al territorio cirotano, tramandando così al futuro un modo ormai scomparso.

Questa esposizione permanente raccoglie strumenti, attrezzi, macchinari ed oggetti che mostrano al visitatore la lotta per la sopravvivenza di una popolazione attaccata ad una terra avara, a contatto con una natura che cedeva a fatica ciò che l'uomo le chiedeva per vivere. Il connubio storico culturale è per noi motivo di approfondimento delle nostre radici, per capire meglio il passato e migliorare il futuro attraverso i giovani, i veri pilastri di una società sana ed evoluta, a partire dalla cultura del "ciò che è stato".

THE MUSEUM

The museum, which was born inside the farm and strongly wanted by Fortunato Iuzzolini, has the purpose to protect and valorize the cultural and peasant heritage. The tools, costumes, traditions, origins and evolutions of the territory make it possible for the youth to become familiar with the testimonies connected with the territory of Cirò, thus handing down to the future a world now disappeared.

This permanent exhibition gathers instruments, tools, machinery, and objects which show the visitor the fight for survival of a population deeply attached to a mean land bearing little fruits, in contact with a nature which granted with difficulty what man asked her to live. The historical and cultural union is to us a reason for deepening our own roots in order to better understand the past and to improve the future through the young, the real pillars of a healthy and advanced society, starting from the culture of "what has been".



L'ULIVETO

La tenuta ricopre una superficie ulivetata di 100 ettari a conduzione biologica con all'interno 15 mila piante, ubicata nell'azienda "Motta" immersa in una incontaminata macchia mediterranea con sorgenti naturali sulfuree. Le piante, coltivate a 300 s.l.m. non hanno bisogno di nessun trattamento antiparassitario. Tra le specie presenti spiccano la Dolce, la Tonda, il Frantoio, il Biancolilla e la Nocellara, da dove si produce un ottimo olio extra vergine di oliva biologico, dal colore verde intenso, ricco di aromi fruttati. Le piante hanno un'età compresa tra 800/1000 anni circa, i cui tronchi possono raggiungere anche i tre metri di diametro. Si stima che il loro primo impianto risale intorno all'età Medievale.

THE OLIVE GROVE

The estate covers a surface of 100 hectares planted with olive trees cultivated according to the organic-farming criteria including 15,000 plants, located in the hinterland, in a farm called "Motta", immersed in an unpolluted shrub-land (the "Mediterranean maquis") with natural sulphur sources. The plants, cultivated 300 m above sea level, do not need any parasiticide treatment. Amongst the species present the main are the Dolce (Sweet), the Tonda (Round), the Frantoio (Oil Mill), the Biancolilla (White-Lilac) and the Nocellara, from which is produced an excellent deep-green organic extra-virgin olive oil rich in fruity fragrances. The plants are in an age between approximately 800 and 1,000 years and their trunks can reach even a diameter of three meters. Their first plantation is believed to date back to the Middle Ages.



L'ALLEVAMENTO

Nell'azienda è presente un allevamento di bovini ed equini. I bovini di razza Podolica sono circa 300 capi, allevati allo stato brado che, per la loro elevata rusticità e robustezza, si adattano bene ai tipi di terreni collinari e di montagna. L'allevamento produce esclusivamente buoi da corsa e manze da riproduzione. Durante il periodo estivo la mandria parte in transumanza verso i luoghi freschi della Sila, per poi ritornare, a fine autunno, nei pascoli soleggiati e fertili della marina.

Corse dei Buoi: "la Carrese"

Unica al mondo, sia dal punto di vista della spettacolarità e della competenza necessaria per il suo svolgimento, avviene solo in pochi paesi d'Italia, tra cui San Martino in Pensilis, Ururi e Portocannone nella regione Molise e, Chieuti nella regione Puglia.

I vitelli maschi, nati dall'allevamento, sono quelli destinati alle corse. Questi, all'età di un anno, vengono castrati e marchiati a fuoco con il marchio di famiglia e, successivamente, venduti alle associazioni, dove i loro "carristi" provvedono all'addestramento, che dura all'incirca cinque anni, prima di farli partecipare alla "Carrese".

L'azienda è l'unica in questo genere nel produrre buoi da corsa.

THE BREEDING

In the farm there is a breeding of bovines and horses. The cattle of the Podolic livestock is made up of 300 heads, bred in a wild state which, due to their high harshness and stoutness adapt well to the hill and mountain kind of grounds. The breeding produces exclusively race oxen and breeder heifers. In summer, the herd leaves for the transhumance through the fresh places of the Sila, then comes back at the end of autumn to the sunny and fertile pastures of the sea-coast.

Oxen Races: "la Carrese"

Unique in the whole world, both from the point of view of the spectacularity and of the necessary competence for its performance, it takes place only in a few little town of Italy, amongst which are San Martino in Pensilis, Ururi and Portocannone, in the region of Molise, and in Chieuti, in the region of Apulia. Male calves born in our breeding are destined to races. When they reach the age of one year, they are gelded and branded with the family mark and later on sold to the associations where their "carristi" ("cart-men") take care of their training, which lasts approximately five years, before making them participate in the race called "Carrese".

The farm is the only one of its kind to breed race oxen.



CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata
ROSSO CLASSICO

Vitigno: Gaglioppo.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".

Terreno: argilla bianca.

Altimetria: da 50 a 100 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 8-12 giorni. Svinatura e pressatura soffice.

Maturazione: in acciaio con breve passaggio in barriques.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: rosso rubino vivace.

Profumo: delicato, intenso, etereo e piacevole.

Sapore: caldo, pieno, piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente.

Grado alcolico: 13% in vol.

Abbinamento gastronomico: eccellente con tutti i piatti, ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 17-18 °C.

Vine: Gaglioppo.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, area "Timpa Bianca" located in Cirò Marina

Soil: white clay.

Altimetry: from 50 to 100 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.

Vinification: traditional fermentation with 8-12 days steeping, drawing off and soft pressing.

Ripening: in stainless steel with a light passage in barriques.

Refining: in bottles at a controlled temperature.

Colour: bright ruby red.

Scent: delicate, intense, ethereal and pleasant.

Flavour: warm, full, pleasantly vinous, balanced, tasty and persistent.

Alcoholic degree: 13% vol.

Gastronomic coupling: excellent with any dish, ideal with red meat, game and medium seasoned cheese.

Service temperature: 17-18 °C.



TENUTA IUZZOLINI

CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata
ROSATO

Vitigno: Gaglioppo.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".

Terreno: argilla bianca.

Altimetria: da 50 a 100 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: diraspopiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva, segue fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: in acciaio.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: rosa salmone con riflessi di ciliegia.

Profumo: delicato, floreale con sentori di fiori e spezie.

Sapore: morbido e armonico.

Grado alcolico: 13% in vol.

Abbinamento gastronomico: si accompagna bene con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi cremosi, ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Vine: Gaglioppo.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, in Cirò Marina "Timpa Bianca" resort.

Soil: white clay.

Altimetry: from 50 to 100 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.

Vinification: destalking pressing, soft pressing, yield in must flower 60% on the grapes, followed by a fermentation at a controlled temperature.

Ripening: in stainless steel.

Refining: in bottles at a controlled temperature.

Colour: salmon pink with cherry tints.

Scent: delicate, floral with flowers and spices scents.

Flavour: soft and harmonic.

Alcoholic degree: 13% vol.

Gastronomic coupling: it goes well with dishes based on fish, white meat and creamy cheeses, ideal as aperitif.

Service temperature: 8-10 °C.



TENUTA IUZZOLINI

CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata
BIANCO

Vitigno: Greco bianco.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".

Terreno: argilla bianca.

Altimetria: da 50 a 100 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: diraspopiaggiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva, segue fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: in acciaio.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: giallo paglierino con sfumature verdognole.

Profumo: fruttato e fragrante, delicato, floreale con profumi riconducibili al fiore della Passiflora.

Sapore: morbido, fresco, brioso, gradevolmente armonico.

Grado alcolico: 12,5% in vol.

Abbinamento gastronomico: si accompagna con antipasti e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Vine: White Greco.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, in Cirò Marina "Timpa Bianca" resort.

Soil: white clay.

Altimetry: from 50 to 100 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.

Vinification: destalking pressing, soft pressing, yield in must flower 60% on the grapes, followed by a fermentation at a controlled temperature.

Ripening: in stainless steel.

Refining: in bottles at a controlled temperature.

Colour: straw yellow with soft greenish shades.

Scent: fruity and perfumed, delicate, floral with scents referable to the Passionflower.

Flavour: soft, fresh, sprightly, pleasantly harmonic.

Alcoholic degree: 12,5% vol.

Gastronomic coupling: it goes well with hors d'oeuvres and dishes based on fish.

Service temperature: 8-10 °C.



PRINCIPE SPINELLI®

CALABRIA

Indicazione Geografica Tipica

ROSSO

Vitigno: Gaglioppo.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".

Terreno: argilla bianca.

Altimetria: da 50 a 100 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 8-12 giorni. Svinatura e pressatura soffice.

Maturazione: elevage in barriques di rovere francese

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: rosso rubino.

Profumo: intenso e persistente.

Sapore: morbido con tannini ben fusi.

Grado alcolico: 13,5% in vol.

Abbinamento gastronomico: si accompagna con carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 17-18 °C.

Vine: Gaglioppo.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, in Cirò Marina "Timpa Bianca" resort.

Soil: white clay.

Altimetry: from 50 to 100 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.

Vinification: traditional fermentation with 8-12 days steeping, drawing off and soft pressing.

Ripening: elevage in French durmast barriques.

Refining: in bottles at a controlled temperature.

Colour: ruby red.

Scent: intens and persistent.

Flavour: soft with fused tannins.

Alcoholic degree: 13,5% vol.

Gastronomic coupling: accompanied by red meats and seasoned cheese.

Service temperature: 17-18 °C.



MADRE GOCCIA®

CALABRIA

Indicazione Geografica Tipica

BIANCO

Vitigno: Greco bianco e Chardonnay.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Carfizzi località "Motta".

Terreno: argilloso, calcareo.

Altimetria: da 200 a 300 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: diraspopiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva.

Maturazione: in acciaio

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

Profumo: floreale, complesso e morbido con lievi note di albicocca secca e frutta esotica.

Sapore: ampio e piacevolmente fruttato.

Grado alcolico: 12,5% in vol.

Abbinamento gastronomico: si esalta con primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Vine: White Greco and Chardonnay.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, in Carfizzi "Motta" resort.

Soil: clayey, calcareous.

Altimetry: from 200 to 300 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.

Vinification: destalking pressing, soft pressing, 60% yield in must flower on the grapes.

Ripening: in stainless steel.

Refining: in bottles at a controlled temperature.

Colour: Straw yellow with light greenish tints.

Scent: Florid, complex and soft with light hints of dry apricot and exotic fruits.

Flavour: Ample, pleasantly fruity

Alcoholic degree: 12,5% in vol.

Gastronomic coupling: enhanced by first courses of fish, shellfish and seafood.

Service temperature: 8-10 °C.



TENUTA IUZZOLINI

LUMARE[®]

CALABRIA

Indicazione Geografica Tipica

ROSATO

Vitigno: Gaglioppo e Cabernet Sauvignon.

Zona di produzione: Località "Motta".

Terreno: tipo misto, con una certa percentuale di calcare attivo.

Altimetria: da 200 a 300 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettano di 5600 piante

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: diraspopiatura, breve macerazione a freddo con le bucce, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva, segue fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: in acciaio.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: rosa salmone con riflessi di ciliegia.

Profumo: delicato, floreale con sentori di fiori e spezie.

Sapore: morbido, armonico, brioso e vivace.

Grado Alcolico: 13% vol.

Abbinamento gastronomico: si abbina facilmente con ricchi antipasti, primi e secondi piatti a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Vine: Gaglioppo and Cabernet Sauvignon.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, in Carfizzi "Motta" resort.

Soil: mixed type, with a certain percentage of activated limestone.

Altimetry: from 200 to 300 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.

Vinification: destalking pressing, brief cold steeping with the skins, soft pressing, yield in must flower 60% on the grapes, followed by a fermentation at a controlled temperature.

Ripening: in stainless steel.

Refining: in bottles at a controlled temperature.

Colour: salmon pink with cherry tints.

Scent: delicate, floral with flowers and spices scents.

Flavour: soft, harmonic, sprightly and bright.

Alcoholic degree: 13% vol.

Gastronomic coupling: it goes well with rich hors d'oeuvres, first and second course based on fish and white meat.

Service temperature: 8-10 °C.



BELFRESCO®

CALABRIA

Indicazione Geografica Tipica

ROSSO

Vitigno: Gaglioppo.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Carfizzi località "Niballo".

Terreno: argilla bianca.

Altimetria: da 200 a 300 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: macerazione carbonica 50% e criomacerazione 50%, svinatura e pressatura soffice.

Maturazione: in acciaio.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: rosso rubino brillante con riflessi violacei.

Profumo: fruttato e floreale.

Sapore: fresco, vivace e morbido.

Grado alcolico: 12,5% in vol.

Abbinamento gastronomico: ottimo servito freddo sul pesce, formaggi e frutta esotica.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Vine: Gaglioppo.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, in Carfizzi "Niballo" resort.

Soil: white clay.

Altmetry: from 200 to 300 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.

Vinification: steeping carbonic 50% and cryomaceration 50%, drawing off and soft pressing.

Ripening: in stainless steel.

Refining: in bottles at a controlled temperature.

Colour: bright ruby red with purple reflections.

Scent: fruity and floreal.

Flavour: crisp, lively, smooth.

Alcoholic degree: 12,5% vol.

Gastronomic coupling: excellent served cool with dishes featuring fish, cheeses and tropical fruit.

Service temperature: 8-10 °C.



PRIMA FILA®

CALABRIA

Indicazione Geografica Tipica

BIANCO

PECORELLO

Vitigno: Pecorello.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Carfizzi località "Motta".

Terreno: argilloso, calcareo.

Altimetria: da 200 a 300 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: diraspopiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva.

Maturazione: in acciaio.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: giallo paglierino brillante.

Profumo: floreale, sprigiona frutta fresca con note di pesca bianca e albicocca, con richiami di nocciola e vaniglia nel finale.

Sapore: ampio, delicato piacevolmente fruttato, dal retrogusto fragrante e fresco.

Grado alcolico: 13% in vol.

Abbinamento gastronomico: si esalta con primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, ottimo come aperitivo

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Vine: Pecorello

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, area "Motta" located in Carfizzi

Soil: clayey, calcareous.

Altimetry: from 200 to 300 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.

Vinification: destalking pressing, soft pressing, 60% yield in must flower on the grapes.

Ripening: in stainless steel.

Refining: in bottles at a controlled temperature.

Colour: Brilliant Straw yellow.

Scent: Floral, emits fresh fruit with notes of white peach and apricot, with hints of hazelnut and vanilla on the finish.

Flavour: Ample, delicate, pleasantly fruity, fragrant and fresh aftertaste.

Alcoholic degree: 13% in vol.

Gastronomic coupling: enhanced by first courses of fish, shellfish and seafood, excellent as an aperitif.

Service temperature: 8-10 °C.



TENUTA IUZZOLINI

FERMENTINO®

BIANCO FRIZZANTE NATURALE

Vitigno: vitigni a bacca bianca coltivati a Cirò

Zona di produzione: Cirò

Terreno: argilloso, calcareo.

Altimetria: da 100 a 150 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice con fermentazione dei mosti a temperatura controllata.

Presa di spuma: Charmat lungo per 50 giorni.

Colore: giallo verdolino.

Perlage dalle bollicine fini, numerose e persistenti.

Gusto fresco con sensazioni agrumate e con lievi note di crosta di pane.

Grado alcolico: 11,5% in vol.

Abbinamento gastronomico: eccellente aperitivo, si sposa bene con antipasti, primi piatti, frutti di mare crudi e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Grapes: white grapes vine grown in Cirò.

Production area: Cirò

Soil: white clay and calcareous

Altimetry: from 100 to 150 metres above sea level

Plant breeding system: espalier with density of understocks of 5600 plants per hectar.

Climate: mediterranean, with fine winters and dry summers.

Vinification: soft pressing and folding whose musts fermentation is under monitored temperature.

Froth: Charmat 50 days long.

Colour: yellow lightly green.

Perlage of light, several and persistent bubbles.

Fresh taste combined with citrus fruits sensations and little crust bread.

Alcoholic degree: 11,5% in vol.

Pairing gourmet: excellent as aperitif, it is well combined with appetizers, starters, raw sea food and second plates of fish.

Service temperature: 8-10 °C.



FERMENTINO®

ROSATO FRIZZANTE

Vitigno: vitigni a bacca rossa coltivati a Cirò

Zona di produzione: Cirò

Terreno: argilloso, calcareo.

Altimetria: da 100 a 150 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice con fermentazione dei mosti a temperatura controllata.

Presa di spuma: Charmat lungo per 50 giorni.

Colore: rosato vivo e brillante.

Perlage dalle bollicine fini, numerose e persistenti.

Gusto fresco con profumi di fragola, lampone e frutti di bosco.

Grado alcolico: 11,5% in vol.

Abbinamento gastronomico: eccellente aperitivo, si sposa bene con antipasti, primi piatti, frutti di mare crudi e piatti a base di pesce, sushi.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Grapes: red grapes vine grown in Cirò

Production area: Cirò

Soil: white clay and calcareous.

Altimetry: from 100 to 150 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with density of understocks of 5600 plants per hectare

Climate: mediterranean, with fine winters and dry summers.

Vinification: soft and folding pressing, the must fermentation is under monitored temperature.

Froth: Charmat 50 days long.

Colour: bright and lively rosé

Perlage of light, several and persistent bubbles.

Fresh taste with aromas of strawberry, raspberry and berries.

Alcoholic degree: 11,5% in vol.

Pairing gourmet: excellent as aperitif, it is well combined with appetizers, starters, raw sea food, second plates of fish and sushi.

8-10 °C.



DONNA GIOVANNA®

CALABRIA

Indicazione Geografica Tipica

BIANCO

Vitigno: Greco bianco da vendemmia tardiva.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".

Terreno: argilloso, calcareo.

Altimetria: da 200 a 300 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: diraspopiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 50% sull'uva.

Maturazione: elevage in barriques di rovere francese nuove.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

Profumo: delicato, floreale, con lievi note di albicocca secca.

Sapore: ampio, di buon corpo, piacevolmente fruttato con un finale persistente di agrumi e frutto della passione.

Grado alcolico: 13% in vol.

Abbinamento gastronomico: eccellente aperitivo, si esalta con primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Vine: White Greco of late harvest.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, area "Timpa Bianca" located in Cirò Marina

Soil: clayey, calcareous.

Altimetry: from 200 to 300 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.

Vinification: destalking pressing, soft pressing, yield in must flower 50% on the grapes.

Ripening: elevage in the new French durmast barriques.

Refining: in bottles at a controlled temperature.

Colour: straw yellow with soft green reflexions.

Scent: delicate, floral, with light notes of dried apricot.

Flavour: ample, full-bodied, pleasantly fruity with a persistent final of citrus and passionfruit.

Alcoholic degree: 13% vol.

Gastronomic coupling: excellent aperitif, enhanced by a first course based on fish, crustaceans and shellfish.

Service temperature: 8-10 °C.



TENUTA IUZZOLINI

ARTINO®

CALABRIA

Indicazione Geografica Tipica

ROSSO

Vitigno: Gaglioppo e Magliocco.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Carfizzi località "Motta".

Terreno: argilla bianca.

Altimetria: da 200 a 300 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 8-10 giorni, svinatura, pressatura soffice malolattica in acciaio.

Maturazione: passaggio di dieci mesi in barriques di rovere francese nuove.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: rosso rubino vivace con lievi sfumature tendenti al violaceo.

Profumo: intenso, si evidenziano odori di frutti di bosco e spezie.

Sapore: caldo, pieno e piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente.

Grado alcolico: 13% in vol.

Abbinamento gastronomico: si accompagna con carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 17-18 °C.

Vine: Gaglioppo and Magliocco.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, area "Motta" located in Carfizzi

Soil: white clay.

Altmetry: from 200 to 300 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.

Vinification: traditional fermentation with 8 – 10 days steeping, drawing off, malolactic soft pressing in stainless steel.

Ripening: passage for ten months in the new French durmast barriques.

Refining: in bottles at a controlled temperature.

Colour: bright ruby red with soft shades tending to violet.

Scent: intense, strong soft fruit and spices scents.

Flavour: warm, full and pleasantly vinous, balanced, tasty and persistent.

Alcoholic degree: 13% vol.

Gastronomic coupling: it goes well with red meat and seasoned cheese.

Service temperature: 17-18 °C.




TENUTA IUZZOLINI

MURANERA®

CALABRIA

Indicazione Geografica Tipica

ROSSO

Vitigno: Gaglioppo, Magliocco, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Carfizzi località "Motta - Maradea".

Terreno: argilla bianca.

Altimetria: da 200 a 300 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 10 - 15 giorni, svinatura, pressatura soffice malolattica in acciaio.

Maturazione: passaggio di 10/12 mesi in barriques di rovere francese nuove.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: rosso porpora con evidenti riflessi violacei.

Profumo: intenso, con sentori fruttati, dolci e maturi, note balsamiche e floreali di violetta su lieve accento di tabacco in chiusura.

Sapore: caldo e vellutato, vino che mostra grande struttura al gusto e notevole personalità. L'alcol si fonde nel morbido tannino in un convincente equilibrio.

Grado alcolico: 14,5% in vol.

Abbinamento gastronomico: si accompagna con piatti a base di carne e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 17-18 °C.

Vine: Gaglioppo, Magliocco, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, area "Motta" located in Carfizzi

Soil: white clay

Altmetry: from 200 to 300 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.

Vinification: traditional fermentation with 10 - 15 days steeping, drawing off and soft pressing, malolactic fermentation in steel.

Ripening: aging in new durmast French barriques for 10/12 months.

Refining: in bottles at a controlled temperature.

Color: purple red with marked violet reflexions

Aroma: intense, fruity, sweet and ripe, with balsamic and floral notes of violets on a slight accent of tobacco in closing.

Flavour: warm and velvety that shows great structure in the mouth and remarkable personality. Alcohol blends in a soft tannin with a persuasive balance.

Alcoholic degree: 14.5% vol.

Gastronomic coupling: ideal with red meat dishes and seasoned cheese.

Service temperature: Serve at 17-18 °C.



MARADEA®

CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata
ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA

Vitigno: Gaglioppo.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".

Terreno: argilla bianca.

Altimetria: da 50 a 100 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 15 giorni, svinatura, pressatura soffice.

Maturazione: elevage in barriques di castagno calabrese per 12-14 mesi.

Affinamento: quattro mesi in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: rosso rubino.

Profumo: intenso, delicato, si evidenziano odori di frutta secca, tabacco e vaniglia.

Sapore: asciutto, pieno, piacevolmente tannico.

Grado alcolico: 14% in vol.

Abbinamento gastronomico: ideale per arrosti, selvaggina e grigliate, grande vino da meditazione

Temperatura di servizio: 17-18 °C.

***Vine:** Gaglioppo.*

***Production area:** Calabria, east centre in the province of Crotone, area "Timpa Bianca" located in Cirò Marina*

***Soil:** white clay.*

***Altimetry:** from 50 to 100 metres above sea level.*

***Plant breeding system:** espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.*

***Climate:** Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.*

***Vinification:** traditional fermentation with 15 days steeping, drawing off and soft pressing.*

***Ripening:** élevage in Calabria chestnut barriques for 12-14 months.*

***Refining:** four months in bottles at a controlled temperature.*

***Colour:** ruby red.*

***Scent:** intense, delicate, strong scents of dried fruit, tobacco and vanilla.*

***Flavour:** dry, full, pleasantly tannic.*

***Alcoholic degree:** 14% vol.*

***Gastronomic coupling:** ideal with roasts, game and grills, great meditation wine.*

***Service temperature:** 17-18 °C.*




TENUTA IUZZOLINI

PATERNUM®

CALABRIA

Indicazione Geografica Tipica

ROSSO

Vitigno: Magliocco.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".

Terreno: argilla bianca.

Altimetria: da 50 a 100 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 15-20 giorni, svinatura e pressatura soffice.

Maturazione: élevage in barriques di rovere francese per 24 mesi.

Affinamento: 24 mesi in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: rosso granato, particolarmente intenso.

Profumo: intenso, delicato, aprendosi con frutti di bosco per elevare poi in sentori di speziato ricchi e persistenti di vaniglia, con note balsamiche.

Sapore: si propone caldo e vellutato al palato, ampio, complesso, lungo e persistente. Grande la struttura e la longevità.

Grado alcolico: 14% in vol.

Abbinamento gastronomico: si accompagna a piatti di carne arrostita, agnello, cinghiale e selvaggina. Predilige formaggi duri, saporiti e piccanti, grande vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 17-18 °C.

Vine: Magliocco.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, area "Timpa Bianca" located in Cirò Marina

Soil: white clay.

Altimetry: from 50 to 100 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.

Vinification: traditional fermentation with 15-20 days steeping, drawing off and soft pressing.

Ripening: aging in French durmast barriques for 24 months.

Refining: 24 months in bottles at a controlled temperature.

Colour: garnet red, particularly intense, with a light shade of violet.

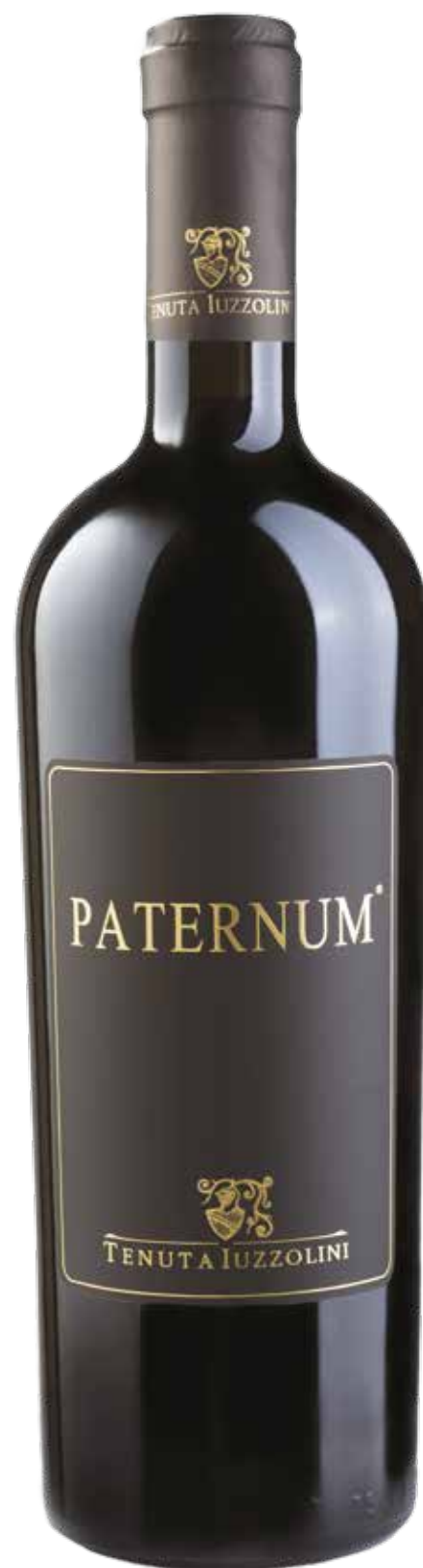
Scent: intense, delicate, opening up with soft fruit rising up to persistent and rich vanilla spiced scents, with balsamic notes.

Flavour: it is warm and velvety to the palate, ample, complex, long and persistent. Great structure and longevity.

Alcoholic degree: 14% vol.

Gastronomic coupling: it goes well with roasted meat, lamb, boar and game. Ideal with hard, savoury and strong cheeses, great meditation wine

Service temperature: 17-18 °C.



TENUTA IUZZOLINI

BRISTACE®

CALABRIA

Indicazione Geografica Tipica

BIANCO - PASSITO

Vitigno: Greco bianco.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".

Terreno: argilloso, calcareo.

Altimetria: da 50 a 100 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Vinificazione: diraspopiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 30% sull'uva.

Maturazione: elevage in barriques di rovere francese per 12 mesi.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: giallo dorato.

Profumo: aromi persistenti che ricordano i fichi secchi, l'albicocca secca, i datteri, il miele e l'uva sultanina.

Sapore: dolce, speziato con un buon finale persistente.

Grado alcolico: 14% in vol.

Abbinamento gastronomico: si accompagna con pasticceria secca e con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Vine: White Greco.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, area "Timpa Bianca" located in Cirò Marina

Soil: clayey, calcareous.

Altmetry: from 50 to 100 metres above sea level.

Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.

Vinification: destalking pressing, soft pressing, 30% yield in must flower on the grapes.

Ripening: elevage in French durmast barriques for 12 months.

Refining: in bottles at a controlled temperature.

Colour: straw yellow.

Scent: persistent aromas that recall dried figs, dry apricot, dates, honey and raisins.

Flavour: sweet, spiced with a good persistent ending.

Alcoholic degree: 14% in vol.

Gastronomic coupling: accompanied by dry pastries and seasoned cheese.

Service temperature: 8-10 °C.



TENUTA IUZZOLINI

DON FORTUNATO®

SPUMANTE BRUT - METODO CHARMAT

Varietà: uve bianche coltivate in Calabria.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".

Terreno: argilla bianca.

Altimetria: da 50 a 100 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Affinamento: un mese in bottiglia a temperatura controllata.

Colore: giallo paglierino scarico.

Aromi: profumo delicato che ricorda i lieviti freschi.

Gusto: asciutto, di buona acidità, vivace, sapido, armonioso, moderatamente secco con zuccheri inferiori a 15 g/l.

Grado alcolico: 11, % in vol.

Abbinamento gastronomico: ottimo come aperitivo, si abbina facilmente con crostacei, molluschi e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Type: Sparkling Brut charmat.

Varietal: white grape of Calabria.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, area "Timpa Bianca" located in Cirò Marina

Soil: white clay.

Altitude: from 50 meters to 100 meters above sea level.

Production system: trellis with 5600 plants per hectare.

Climate: Mediterranean climate with mild winters and hot, dry summer.

Refining: a month in bottle temperature-controlled.

Colour: straw yellow light.

Taste: dry, good acidity and moderately dry with balanced presence of sugar less than 15g/l.

Alcoholic degree: 11% in vol.

Foods to accompany: excellent as an aperitif or with seafood, shellfish and fresh cheese.

Serving temperature: 8 and 10 degrees.



GRAPPA MARADEA®

VINACCE DI GAGLIOPPO

Tipologia: Grappa di vinacce di uva destinate al vino "Maradea" Cirò rosso classico superiore riserva.

Grado alcolico: 40% in vol.

Vitigno: Gaglioppo 100%.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".

Terreno: argilla bianca.

Altimetria: da 50 a 100 metri s.l.m.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Affinamento: sei mesi in bottiglia.

Distillazione: ottenuta da vinacce fresche di uve Gaglioppo distillate a bagnomaria con il tradizionale alambicco in rame.

Profumo: sensazioni olfattive delicate con note floreali che rievocano il sambuco, fragranti accenti di frutta a pasta bianca ed una sfumatura che ricorda le erbe aromatiche.

Sapore: gusto morbido, armonico, con aroma retro nasale che ricorda i caratteri eleganti del vitigno con cui è prodotta questa grappa.

Temperatura di servizio: da gustare fresca alla temperatura di 12-14 °C.

Type: Grappa made from grapes grown for wine "Maradea", Cirò Rosso Classico superiore riserva.

Degree of alcohol: 40% vol.

Grapevine: Gaglioppo 100%.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, area "Timpa Bianca" located in Cirò Marina

Soil: white clay.

Altitude: from 50 meters to 100 meters above sea level.

Climate: Mediterranean climate with mild winters and hot, dry summer.

Aging: six months aging in bottle.

Distillation: obtained by distillation of grape pomace of fresh gaglioppo, distilled in a boiled water "bagno maria" with a traditional copper pot still.

Scent: delicate scent on the nose with floral notes similar to the elder, with hints of fruit of white clay (peach, apple) and a touch of herbs.

Taste: mellow taste with a harmonious aroma of the characteristics of the vine Gaglioppo.

Serving temperature: can be enjoyed fresh from 12 to 14 degrees.



GRAPPA PATERNUM®

VINACCE DI MAGLIOCCO

Tipologia: Grappa di vinacce di uva destinata al vino "Paternum" IGT Calabria rosso.

Grado alcolico: 40% in vol.

Vitigno: Magliocco 100%.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Carfizzi località "Motta".

Terreno: argilla bianca.

Altimetria: da 200 a 300 metri s.l.m.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Maturazione: in barrique di rovere francesi per dodici mesi.

Affinamento: due mesi in bottiglia.

Distillazione: ottenuta da vinacce fresche di Magliocco distillate a bagnomaria con il tradizionale alambicco in rame.

Profumo: il legno francese gli conferisce un intenso profumo di note tostate e vanigliate ed un elegante colore ambrato.

Sapore: dal gusto suadente, rotondo, pieno, morbido, dolce e vellutato con sentori tipici dell'uva d'origine.

Temperatura di servizio: da bere a temperatura ambiente, preferibilmente in bicchieri ampi tipo "ballon".

Type: grappa made from grapes grown for wine "Paternum" red IGT Calabria.

Degree of alcohol: 40% vol.

Grapevine: Magliocco.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, area "Motta" located in Cirò Marina

Soil: ground white clay.

Altitude: from 200 meters to 300 meters above sea level.

Climate: Mediterranean climate with mild winters and hot, dry summer.

Refining: twelve months aging in French barriques.

Aging: obtained by distillation of grape pomace fresh Magliocco, distilled in hot water bath "bagnomaria" with a traditional copper pot still.

Scent: French perfume timber produces an intense aroma of vanilla and toasted almonds and an elegant color Amber.

Taste: full-bodied flavor, lingering, sweet, smooth and harmonious with an aroma that recalls the character of the grape Magliocco.

Serving temperature: can be enjoyed at room temperature, if possible in the glasses type ballon.



GRAPPA DONNA GIOVANNA®

VINACCE DI GRECO BIANCO

Tipologia: Grappa di vinacce di uva destinata al vino "Donna Giovanna" IGT Calabria bianco di vendemmia tardiva.

Grado alcolico: 40% in vol.

Vitigno: Greco Bianco di vendemmia tardiva 100%.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".

Terreno: argilla bianca.

Altimetria: da 200 a 300 metri s.l.m.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Maturazione: in barrique di rovere francesi per 24 mesi.

Affinamento: due mesi in bottiglia.

Distillazione: ottenuta da vinacce fresche di Greco Bianco distillate a bagnomaria con il tradizionale alambicco in rame.

Profumo: dal profumo intenso, di notevole impatto sensoriale con una sensazione gustativa molto armonica ed un elegante colore ambrato dalle sfumature dorate.

Sapore: morbido, di classe con retrogusto dolce e equilibrato, particolarmente apprezzato dal palato femminile.

Temperatura di servizio: da bere a temperatura ambiente, preferibilmente in bicchieri tipo "tulipano".

Type: Grappa made from grapes grown for wine "Donna Giovanna" white IGT Calabria of late harvest

Degree of alcohol: 40% vol.

Grapevine: White greco 100% of late harvest

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, area Timpa Bianca located in Cirò Marina.

Soil: White clay.

Altimetry: From 200 to 300 metres above sea level

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm, dry summers

Ripening: In French barriques for 24 months

Refining: 2 months in bottle

Distillation: Obtained from fresh white Greco grapes distilled in traditional copper alembic with the "bagnomaria" technique.

Scent: It has an intense aroma with a considerable sensorial impact and a very harmonious taste sensation. The colour is an elegant amber with golden shades

Taste: Soft and classy taste with a pleasant sweet and balanced aftertaste, particularly appreciated by the woman palate.

Serving temperature: To drink at room temperature, preferably in "tulip" type glasses.



Brandy PRINCIPE SPINELLI®

DISTILLATO DI VINO GAGLIOPPO

Tipologia: Brandy di Gaglioppo dal vino "Principe Spinelli" IGT Calabria Rosso.

Grado alcolico: 40% in vol.

Vitigno: Gaglioppo 100%.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò Marina località "Timpa Bianca".

Terreno: argilla bianca.

Altimetria: da 200 a 300 metri s.l.m.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

Maturazione: in barrique di rovere francesi per minimo 36 mesi.

Distillazione: ottenuta dal vino Principe Spinelli di uve Gaglioppo distillate a bagnomaria con il tradizionale alambicco in rame.

Profumo: dal profumo intenso, complesso e raffinato, completa il bouquet un avvolgente aroma di vaniglia e tabacco e dal colore oro brillante antico con sinuose venature ambrate.

Sapore: Il suo sorso è caldo e coinvolgente, suggellato da un'ammaliante e interminabile persistenza.

Temperatura di servizio: da bere a temperatura ambiente, preferibilmente in bicchieri tipo "ballon" o "snifter".

Type: 100% Gaglioppo Brandy made from the wine Principe Spinelli red IGT Calabria

Degree of alcohol: 40% vol.

Grapevine: Gaglioppo 100%

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, area Timpa Bianca located in Cirò Marina

Soil: White clay

Altimetry: From 200 to 300 metres above sea level

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm, dry summers

Ripening: In French barriques for at least 36 months

Distillation: Obtained by distilling the wine Principe Spinelli of Gaglioppo grapes in traditional copper alembic with the "bagnomaria" technique

Scent: It has an intense, complex and refined aroma. The bouquet is completed by an enveloping scent of vanilla and tobacco. The colour is a bright and old gold with amber shades

Taste: It has a warm and enveloping taste, with an enchant and interminable persistence

Serving temperature: To drink at room temperature, preferably in "ballon" or "snifter" type glasses



LIMOTTO®

LIQUORE DI LIMONE - LIMONCELLO

L'originale liquore al Limone creato secondo un'antica ricetta familiare con Limoni provenienti da piante coltivate da secoli nella nostra tenuta.

Tipologia: liquore al limone.

Grado alcolico: 33% in vol.

Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Carfizzi località Motta da piante di limoni autoctoni secolari.

Terreno: sabbioso.

Altimetria: da 200 a 300 mt s.l.m.

Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati caldi e asciutte.

Distillazione: esclusivo sistema di macerazione in alcol delle bucce di limone e successiva distillazione delle bucce in alambicco a bagnomaria.

Colore: giallo limone.

Profumo: intenso di limoni maturi.

Sapore: deciso, morbido, con un piacevole retrogusto dolce.

Abbinamento gastronomico: piacevole e fresco digestivo a chiusura dei pasti.

Temperatura di servizio: servire ghiacciato.

The original liquor achieved following an ancient family recipe with lemons from plants cultivated for centuries in our estate.

Type: Lemon liquor.

Degree of alcohol: 33% vol.

Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, area Motta located in Carfizzi from centuries-old native lemon trees.

Soil: Sandy.

Altmetry: From 200 to 300 metres above sea level

Climate: Mediterranean, with mild winters and warm, dry summers

Distillation: Obtained with an exclusive technique of maceration in alcohol of lemon skins and after the skins are distilled in alembic in "bagnomaria".

Colour: Lemon yellow.

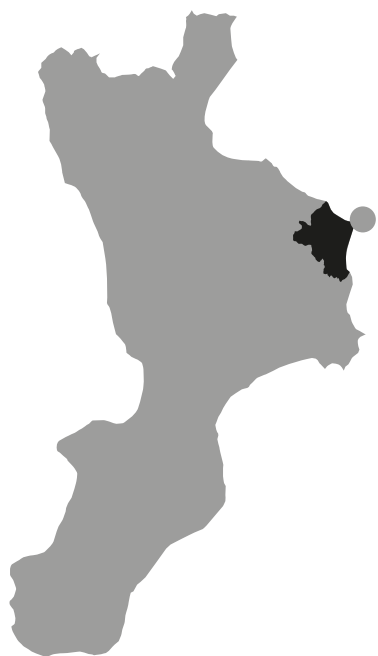
Scent: Intense of ripe lemons.

Taste: Marked, soft, with a pleasant sweet aftertaste.

Gastronomic coupling: Pleasant and fresh digestive ideal at the end of meals.

Serving temperature: To serve iced.





CIRÒ MARINA
CALABRIA
ITALY

Località Frassà, 88811
Cirò Marina (KR)

Tel. +39 0962 373893

www.tenutaiuzzolini.it
info@tenutaiuzzolini.it

 tenutaiuzzolini.it

 tenutaiuzzolini.it



TENUTA IUZZOLINI

