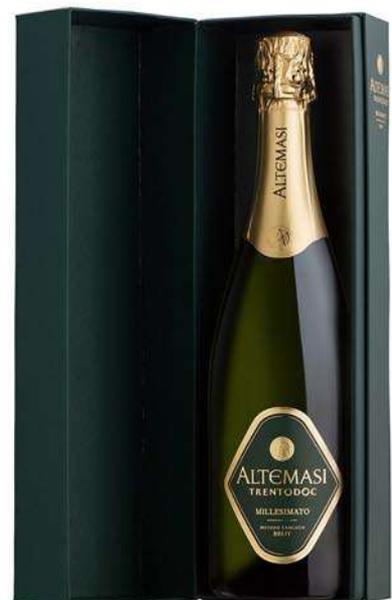


# Bollicine e Vini

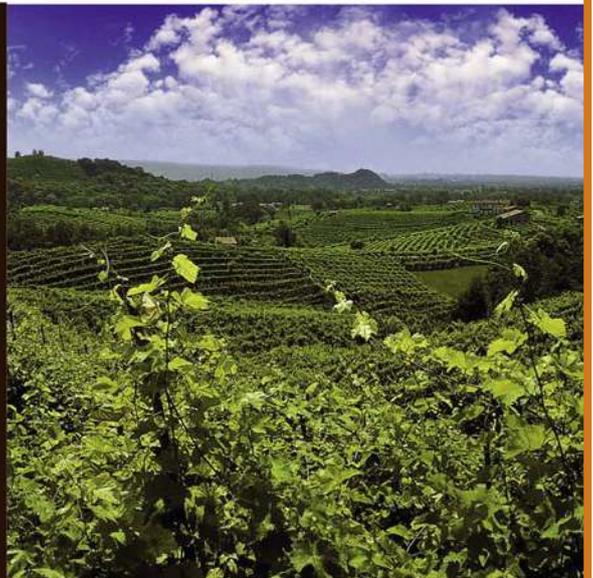
Le tipologie di vino variano in base alla metodologia e alle tecniche di produzione, di vinificazione e di affinamento in botte. I vini vengono classificati in: bianchi e rosati, rossi e speciali. Questi ultimi sono i vini frizzanti, gli spumanti, i passiti e liquorosi e gli aromatizzati. Si tratta di prodotti che hanno una lavorazione particolare e non rientrano nel normale trattamento di cantina.







# Bollicine



## CON-TRÈ SPUMANTI



### CON-TRÈ Bianco Spumante Millesimato Extra Dry

- Vitigno : Uve bacca bianca
- Gradazione : 11 % Vol.
- Bottiglia : Atmosphere
- Cartoni : da 6 bottiglie
- Capacità : 0.750 lt.

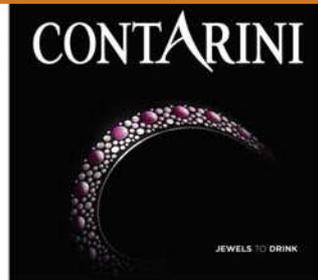
### CON-TRÈ Rosè Spumante Millesimato Extra Dry

- Vitigno : Uve bacca nera
- Gradazione : 11 % Vol.
- Bottiglia : Atmosphere
- Cartoni : da 6 bottiglie
- Capacità : 0.750 lt.

### CON-TRÈ Pinot Grigio Spumante Millesimato Extra Dry

- Vitigno : Pinot Grigio
- Gradazione : 11,5 % Vol.
- Bottiglia : Atmosphere
- Cartoni : da 6 bottiglie
- Capacità : 0.750 lt.

# Bollicine



**PROSECCO SUPERIORE  
MILLESIMATO BRUT**



**PROSECCO SUPERIORE  
MILLESIMATO EXTRA DRY**



**MOSCATO  
VINO SPUMANTE - DOLCE**

# Bollicine



**PROSECCO  
BRUT**



**PROSECCO SUPERIORE  
BRUT**



**PROSECCO SUPERIORE  
EXTRA DRY**



**BLANC DE BLANCS  
VINO SPUMANTE  
MILLESIMATO - EXTRA DRY**



**PINOT ROSÉ  
VINO SPUMANTE - BRUT**

# VINI CALABRIA

## LIBRANDI



### SEGNO LIBRANDI CIRÒ ROSSO

*Ottenuto da uve di Gaglioppo in purezza: tipico, originale e immediato al tempo stesso.*



### ASYLIA ROSSO DOC MELISSA

*Il vino è ottenuto da una breve macerazione di uve di Gaglioppo in purezza che offrono un rosso piacevole, immediato e fruttato.*



### DUCA SANFELICE CIRÒ DOC

*Il nostro miglior Gaglioppo, proveniente da vecchie viti allevate ad alberello della DOC Cirò.*



### MEGONIO IGT CALABRIA

*Da uve Magliocco, vitigno storico calabrese coltivato sulle colline della nostra Tenuta Rosaneti.*



### GRAVELLO IGT CALABRIA

*Dalle migliori uve allevate nella nostra Tenuta Arcidiaconato. Vino che nasce alla fine degli anni '80 da un uvaggio di Gaglioppo e Cabernet Sauvignon.*



### TERRE LONTANE

*Uvaggio di Gaglioppo (70%) e Cabernet Franc (30%), è un rosato delicato, vellutato e fruttato.*

# VINI CALABRIA

## LIBRANDI



### SEGNO LIBRANDI CIRÒ ROSATO

Ottenuto da uve Greco bianco in purezza, è un bianco fresco, fruttato e piacevole che rievoca l'estate



### SEGNO LIBRANDI CIRÒ BIANCO

Ottenuto da uve Greco bianco in purezza, è un bianco fresco, fruttato e piacevole che rievoca l'estate



### ASYLIA BIANCO DOC

Fruttato e floreale. Vino ottenuto da uve di Greco bianco, sapido, fresco e fruttato.



### CRITONE IGT CALABRIA

Frutto di uve internazionali coltivate in terra calabrese: Chardonnay (90%) e Sauvignon Blanc (10%).



### EFESO

Un vitigno storico calabrese, il Mantonico, coltivato nella nostra Tenuta Rosaneti.



### LABELLA

Vino da tavola bianco frizzante. Per tutte le occasioni. Nostro simbolo dell'estate calabrese.

# VINI CALABRIA



TENUTA IUZZOLINI



**CIRO ROSSO CLASSICO**

*Vitigno: Gaglioppo*



**CIRO BIANCO DOC**

*Vitigno: Greco bianco*



**CIRO ROSATO DOC**

*Vitigni: gaglioppo 100%*



**BELFRESCO  
CALABRIA ROSSO IGT**

*Vitigni: gaglioppo 100%*



**PRINCIPE SPINELLI  
CALABRIA ROSSO IGT**

*Vitigni: gaglioppo 95% e altre varietà autorizzate  
Affinamento: 6 mesi in barriques di secondo  
passaggio e un mese in bottiglia*



**ARTINO**

*Vitigno: Gaglioppo e Magliocco  
Affinamento: Passaggio di sei mesi  
in barriques di rovere francese nuove.*

# VINI CALABRIA



TENUTA IUZZOLINI



**LUMARE**

**CALABRIA ROSATO IGT**

*Vitigni: gaglioppo e cabernet sauvignon*



**PRIMAFILA**

*Vitigno: Greco bianco*



**MADREGOCCIA**

**CALABRIA BIANCO IGT**

*Vitigni: greco bianco 50%  
e chardonnay 50%  
Affinamento: 6 mesi tra acciaio e  
bottiglia*



**DONNA GIOVANNA**

*Vitigni: greco bianco da  
vendemmia tardiva 100%  
Affinamento: 6 mesi in barriques di  
rovere francese nuove e  
poi 2 mesi in bottiglia*



**PATERNUM**

**CALABRIA ROSSO IGT**  
*Vitigni: magliocco 100%  
Affinamento: 24 mesi in barriques  
poi minimo 24 mesi in bottiglia*

# VINI CALABRIA



**SOLENERO**  
**CALABRIA IGP**

*Vitigni: una equilibrata  
combinazione di Magliocco e  
Merlot;*



**ROSASPINA**  
**CALABRIA IGP**

*Vitigni: Greco Nero in purezza;*



**ARSU'RA**  
**TERRE DI COSENZA DOP**

*Vitigni: Magliocco Dolce in  
purezza;*



**MAGARIA**  
**CALABRIA IGP**

*Vitigni: Magliocco Dolce  
in purezza;*



**LUNAPIENA**  
**TERRE DI COSENZA DOP**

*Vitigni: tipici della zona, quali  
Greco Bianco, Mantonico e Malvasia;*



**DOLCEMARE**  
**TERRE DI COSENZA DOP**

*Vitigni: Greco e Malvasia;*

DISPONIBILE  
ANCHE  
NEL FORMATO  
CI 37,5

DISPONIBILE  
ANCHE  
NEL FORMATO  
CI 37,5

# VINI CALABRIA



**1915 - ANNODOMINI  
TERRE DI COSENZA DOP**

*Vitigni: autoctoni, Magliocco  
Dolce e Greco Nero;*



**TELESIO  
TERRE DI COSENZA DOP**

*Vitigni: tipici della zona, quali  
il Magliocco, il Greco Nero  
e la Malvasia;*



**NERELLO  
CALABRIA IGP**

*Vitigni: Nerello detto anche  
Calabrese e Greco Nero;*



**NEROPACO  
TERRE DI COSENZA DOP**

*Vitigni: Magliocco Dolce,  
in purezza;*



**NOVELLO  
CALABRIA IGP**

*Vitigni: Magliocco Dolce, in purezza;*



**PEPEROSSO  
CALABRIA IGP**

*Vitigni: una equilibrato blend  
di Magliocco Dolce e Merlot;*

# VINI CALABRIA



**TERRANO ROSSO  
CALABRIA IGP**

*Vitigni:  
Magliocco in purezza;*



**TERRANO ROSATO  
CALABRIA IGP**

*Vitigni:  
Magliocco in purezza;*



**TERRANO BIANCO  
CALABRIA IGP**

*Vitigni:  
Greco bianco in purezza;*



**PANDOSIA  
CALABRIA IGP**

*Vitigni:  
Pecorello in purezza*



**MADREPERLA ROSA  
SPUMANTE EXTRA-DRY**

*Vitigni: un equilibrato  
blend di vitigni autoctoni;*



**MADREPERLA BIANCO  
SPUMANTE BRUT**

*Vitigni: un equilibrato blend  
di vitigni autoctoni;*



**MONAMOUR ROSATO  
VINO FRIZZANTE**

*Vitigni: un equilibrato  
blend di vitigni autoctoni;*



**MONAMOUR BIANCO  
VINO FRIZZANTE**

*Vitigni: un equilibrato  
blend di vitigni autoctoni;*

# VINI CALABRIA



**Trupia**  
CANTINE ROMBOLA'



**TRUPIA  
CALABRIA IGP**

*Vitigni: Uve nere di Calabria  
Affinamento: Botti di Rovere e Bottiglie*



**CRITAJANCA  
CALABRIA IGP**

*Vitigni: Uve nere di Calabria*



**SCIALATA  
CALABRIA IGP**

*Vitigni: Uve bianche di Calabria*

# VINI CALABRIA

*Terra Nostra*



**TERRA NOSTRA**  
Vino Rosso - 5lt



**TERRA NOSTRA**  
Vino Bianco - 5lt



**TERRA NOSTRA**  
Vino Rosso - 1lt



**TERRA NOSTRA**  
Vino Bianco - 1lt



**TERRA NOSTRA**  
Vino Rosso - 0,20 cl