



Caparra & Siciliani

Caparra & Siciliani

E-VENTI

CIRÒ

75cl E 92 g/l 20mm

Caparra & Siciliani

Caparra & Siciliani

E-VENTI

CIRÒ

Caparra & Siciliani

Caparra & Siciliani

E-VENTI

CIRÒ



Caparra & Siciliani

E-VENTI

E-VENTI nasce dalla volontà della Caparra & Siciliani di esaltare la Città di Crotone, Città della Vela per le regate che si svolgeranno nel 2016 per i campionati Europei, e per ricordare che così come nell'antica Olimpia, in cui si svolgevano le Olimpiadi dell'antichità, ai vincitori veniva offerta una coppa colma di vino Cirò, oggi ai nuovi atleti potremo brindare con lo stesso vino di allora: E-VENTI.

E-VENTI ROSSO

VITIGNO: Gaglioppo 100%
GRADAZIONE: 13,50% Vol.
COLORE: Rosso rubino.

PROFUMO: Intenso di fiori appassiti e frutta sotto spirito
SAPORE: Pulito e fresco in bocca, rilascia un gradevole finale.

E-VENTI è un vino Rosso ottenuto da uve Gaglioppo in purezza che dopo la normale pigiatura dell'uva e l'inizio della fermentazione in presenza delle bucce degli acini si lascia a fermentare tra 72 e 96 ore, in così che la liberazione di sostanze coloranti dia il colore Rosso Rubino. Lasciato poi affinare in vasche d'acciaio per 1 anno fino ad ottenere un profumo di fiori appassiti e di frutta sotto spirito deve essere servito a temperatura ambiente insieme a carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati.

E-VENTI ROSATO

VITIGNO: Gaglioppo 100%
GRADAZIONE: 13,00% Vol.
COLORE: Tra il rosso corallo ed il cerasuolo.
PROFUMO: Fruttato
SAPORE: Deciso, armonico, di buona stoffa.

E-VENTI è un vino Rosato ottenuto da uve Gaglioppo in purezza che dopo la normale pigiatura dell'uva e l'inizio della fermentazione in presenza delle bucce degli acini si lascia a fermentare per sole 7 ore, in modo che avvenga una parziale liberazione di sostanze coloranti. Subito dopo si separano le bucce dalla massa fermentante e si interrompe così la colorazione del mosto, limitandola al grado di intensità "tra il rame tenue e il corallo". La macerazione, indotta ad una temperatura di 15° contribuisce a contenere i profumi che assumono note di frutta matura e ad esaltare i sapori decisi ed armonici.

E-VENTI BIANCO

VITIGNO: Greco Bianco 100%
GRADAZIONE: 12,50% Vol.
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Vinoso e gradevole
SAPORE: Armonico, vivace e delicato.

E-VENTI Bianco è un vino ottenuto da uve Greco bianco in purezza che dopo la normale pigiatura dell'uva e l'inizio della fermentazione in presenza delle bucce degli acini si lascia a fermentare tra 4 e 7 ore, così che la parziale liberazione di sostanze coloranti dia un colore Giallo paglierino poco intenso. L'affinamento in vasche d'acciaio per 4 mesi consente di esaltarne le note salmastre dei vigneti esposti ad est verso il mare. Ideale per piatti a base di pesce e crostacei, va servito freddo a +5° per apprezzarne il suo sapore equilibrato e gradevole nell'allungo in bocca.

E-VENTI was born from the desire of Caparra&Siciliani to honour the city of Crotone as City of sailing. In 2016, Crotone is hosting the European Sailing Championships and so, as the winners of the Olympic Games in the ancient Olympia used to drink from a trophy full of Cirò's wine, today we want to offer the same experience drinking E-VENTI to celebrate the new winners.

E-VENTI ROSSO

GRAPE: Gaglioppo 100%
ALCOHOL: 13,50% Vol.
COLOUR: Ruby red.

BOUQUET: Intensely floral and and fruity.

TASTE: Crisp and fresh with a pleasant Aftertaste.

E-VENTI is a red wine obtained by 100% Gaglioppo's grapes whose skins, after the normal pressing and the beginning of the ferment for between 72 and 96 hours. During this time the grapes'skin releases a substance that gives the ruby-red colour to the wine. The wine is then refined in stell vats for one year in order to increase the fruit taste. Best served at room temperature. It marries well red meat roast and well-matured cheese.

E-VENTI ROSE'

GRAPE: Gaglioppo 100%
ALCOHOL: 13,00% Vol.
COLOUR: Rosé.

BOUQUET: Delicate and vinous.

TASTE: Warm and harmonius, on the palate it is smooth and very agreeable.

E-VENTI is a rosé wine obtained by 100% Gaglioppo's grapes that after the normal pressing and the beginning of the fermentation is left to ferment only for 7 hours, just the time to have the grapes' skin release a cloured substance to give the wine a coral colour. Immediately after, the skins are separated from the fermented mass to stop the releasing of the coloured substance. The maceration, made at a temperature of 15° C., contributes to increase the fruity taste.

E-VENTI BIANCO

GRAPE: Greco Bianco 100%
ALCOHOL: 12,50% Vol.
COLOUR: straw.yellow
BOUQUET: Vinous and agreeable
TASTE: Armonicus, vdelicate and bright.

E-VENTI is a white wine obtained by 100% Greco Bianco's grapes that the normal pressing and the beginning of the fermentation is left to ferment for between 4 and 7 hours. During this time the grapes skin releases a substance that gives the straw yellow colour to the wine. The wine is then refined in steel vats for four months in order to enhance the saltiness of the wine. It marries well with fish and shellfish Best served at a temperature of +5 °C.

Caparra & Siciliani

Cantina Società Cooperativa a r.l.

Cantina ed uffici bivio S.S. 106

88811 Cirò Marina (Kr) Italia

tel. 0962 373319

fax 0962 379000

www.caparraesiciliani.it

e-mail: info@caparraesiciliani.it



Unione Europea



REGIONE CALABRIA



Por Calabria FESR - FSE 2014 - 2020 - Azione 3.4.2