





## Caparra & Siciliani

### **CIRÒ ROSATO “LE FORMELLE”**

**VITIGNO:** Gaglioppo 100%.

**GRADAZIONE:** 13,00%Vol.

**COLORE:** Tra il rosso corallo e il cerasuolo.

**PROFUMO:** Fruttato.

**SAPORE:** Deciso, armonico, di buona stoffa.

*Le Formelle è un vino Rosato ottenuto da uve gaglioppo le cui bucce degli acini rotti vengono lasciati a contatto con il mosto per almeno una ventina di ore affinché il vino raggiunga la sua gradazione di colore.*

*La macerazione condotta ad una temperatura inferiore ai 18°C contribuisce ad accrescere note di fruttato e ad elevare le componenti del sapore.*

*Omaggio alla fatica contadina di piantare viti. Questo vino ricorda il modo di mettere a dimora i magliuoli, formati dal tralcio di un anno a cui veniva lasciato un pezzo di legno di due anni.*

*“I magliuoli si raccolgono in Gennaio e si pongono sotto terra - è riportato nella Narrazione Storica di Cirò degli inizi dell’800.*

*- Ad Aprile tre uomini piantano nelle viti: uno cava le formelle tre palmi lunghe, due larghe, uno a mezza due profonde: un altro pianta i magliuoli mettendo il pedale in faccia ad oriente, coricandolo alla profondità del letto, e rialzandone il capo dal lato opposto, e sempre in file parallele e quadrate: un altro colma e pigia. Si mangia in questa occasione a stravizzo: si beve fino all’ebrietà, ed in sei ore al massimo la piantagione è fatta”.*

*Allora si preferiva bere vino ancora giovane, quello di pronta beva, con poco colore, come sanno essere i vini rosati prodotti da uve nere.*

### **CIRÒ ROSATO “LE FORMELLE”**

*“Formelle” is a rosé wine obtained by grapes Gaglioppo whose skin are left in contact with the must as much as twenty hours so that they may give part of their colour.*

*The maceration, made an inferior temperature of 18 °C, contribute to increase the taste of the fruit.*

*Homage to the country labours to plant grapevines. This wine remember the way of putting to abode shoot, formed by a one-year shoot to which it was left a two-year wood piece.*

*“I magliuoli si raccolgono in Gennaio e si pongono sotto terra - è riportato nella Narrazione Storica di Cirò degli inizi dell’800.*

*- Ad Aprile tre uomini piantano nelle viti: uno cava le formelle tre palmi lunghe, due larghe, uno a mezza due profonde: un altro pianta i magliuoli mettendo il pedale in faccia ad oriente, coricandolo alla profondità del letto, e rialzandone il capo dal lato opposto, e sempre in file parallele e quadrate: un altro colma e pigia. Si mangia in questa occasione a stravizzo: si beve fino all’ebrietà, ed in sei ore al massimo la piantagione è fatta”.*

*Once men preferred to drink bridegroom and light coloured wine, as are rosé wine obtained by black grapes.*

### **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