





Caparra & Siciliani

CIRÒ ROSATO

VITIGNO: Gaglioppo 100%

GRADAZIONE: 13,00% Vol.

COLORE: Rosato.

PROFUMO: Delicato e vinoso.

SAPORE: Caldo e armonico, liscio al palato e molto gradevole.

La vinificazione avviene lasciando la polpa e la buccia delle uve a contatto con il mosto il tempo necessario perché possano cedere parte del colore.

L'affinamento avviene in vasche di acciaio.

Si accompagna bene con antipasti, minestre e pietanze non molto robuste. Va servita a temperatura più fresca dell'ambiente e non inferiore ai 18 °C.

CIRÒ ROSSO CLASSICO

VITIGNO: Gaglioppo 100%

GRADAZIONE: 12,50% Vol.

COLORE: Rosso Rubino.

PROFUMO: Olfatto intenso, prima floreale poi fruttato d'amarena.

SAPORE: Corposo, caldo ed armonico.

Vinificato in maniera tradizionale, si affina in vasche di acciaio e botti.

Ideale per paste asciutte al sugo di carne, arrostiti, brasati e formaggi di lunga stagionatura.

Il vino va servito a temperatura ambiente e le bottiglie vanno stappate qualche ora prima della mescita.

CIRÒ BIANCO

VITIGNO: Greco Bianco 100%

GRADAZIONE: 12,50% Vol.

COLORE: Giallo paglierino più o meno intenso.

PROFUMO: Genuino e gradevole

SAPORE: Secco, armonico, delicato e vivace.

Vinificato in maniera tradizionale si affina in vasche d'acciaio.

Ottimo per il pesce è anche indicato per gli antipasti.

La temperatura ideale di servizio è 8-10 °C.

CIRÒ ROSATO

GRAPE: Gaglioppo 100%

ALCOHOL: 13,00% Vol.

COLOUR: Rosé.

BOUQUET: Delicate and vinous.

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

During the wine-making the pulp and the skin of the grape are in contact with tobe must the time occurring so that they may give part of the colour.

The refinement is the made into tanks of steel.

It goes well with hors d'oeuvre, soups and light dishes. Serve at cooler temperature than room temperature but no lower than 18 °C.

CIRÒ ROSSO CLASSICO

GRAPE VINE: Gaglioppo 100%

ALCOHOL: 12,50% Vol.

COLOUR: Ruby red.

BOUQUET: Intense, floral at first with aftertones of black cherry.

TASTE: Full-bodied, warm and harmonic.

Produced in the traditional way and refined in steel vats and oak casks.

It is ideal with macaroni and gravy, roasted or braised meats and seasoned cheeses.

Best served at room temperature and the bottles uncorked some hours before consumption.

CIRÒ BIANCO

GRAPE: Greco Bianco 100%

ALCOHOL: 12,50% Vol.

COLOUR: More o less deep straw-yellow color.

BOUQUET: Genuine and agreeable

TASTE: Dry, armonic, delicate and bright.

Wine-made in the traditional way and refined into tank of steel.

It drinks well fish and it is suggested also witj hors d'oeuvre.

Best served at 8-10 °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