





---

## Caparra & Siciliani

---

### **CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA "VOLVITO"**

*VITIGNO: Gaglioppo 100%*  
*GRADAZIONE: 14,00% Vol.*  
*COLORE: Rosso Rubino.*  
*PROFUMO: Di frutta matura con  
venature di cacao amaro.*  
*SAPORE: Tannini saporiti,  
succoso e naturale nell'allungo  
di fine bocca.*

*Le tecniche di vinificazione e di  
invecchiamento, pur rispettando  
le antiche tradizioni del CIRÒ,  
sono state studiate per proporre al  
consumatore un vino decisamente  
più originale, sia per quanto  
concerne il gusto, ma soprattutto  
per i profumi che risultano più  
speziati, composti e durevoli.  
Il vino viene affinato in piccole botti  
di legno di rovere ALLIER. Adatto con  
salumi, arrostiti, brasati e selvaggina,  
va servito a temperatura ambiente.*

### **CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA "VOLVITO"**

*GRAPE VINE: Gaglioppo 100%*  
*ALCOHOL: 14,00% Vol.*  
*COLOUR: Ruby red.*  
*BOUQUET: Ripe fruit mixed  
with bitter cocoa.*  
*TASTE: Tannins full of  
flavour, grape juice is natural  
which appeals to those with  
fine palattes.*

*The wine production and maturing  
techniques observe Cirò's old  
traditions, but they have been  
studied to offer the consumer a  
decidedly more original wine, both  
for the taste and above all for the  
bouquet that is more spiced,  
compound and lasting. The wine is  
refined in small 'ALLIER' oak casks.  
Suited to pork products, roasted or  
braised meats and game, best served  
at room temperature.*

### **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