Grandi Vini di Calabria

TENUTA IUZZOLINI

CATALOGO **VINI**

CIRÒ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO CLASSICO

Vitigno: Gaglioppo.
Vendemmia: manuale prima settimana di ottobre.
Resa per ettaro di uva: 60 – 70 q.li.
Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 8-12 giorni. Svinatura e pressatura soffice.
Profumo: delicato, intenso, etereo e piacevole.
Sapore: caldo, pieno, piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente.

Vine: *Gaglioppo.*
Grape harvest: *manual, first week of October.*
Yield per hectare of grapes: *60 – 70 quintals.*
Vinification: *traditional fermentation with 8-12 days steeping, drawing off and soft pressing.*
Scent: *delicate, intense, ethereal and pleasant.*
Flavour: *warm, full, pleasantly vinous, balanced, tasty and persistent.*

TENUTA IUZZOLINI

CIRÒ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSATO

Vitigno: Gaglioppo.
Vendemmia: manuale prima settimana di ottobre.
Resa per ettaro di uva: 80 – 90 q.li.
Vinificazione: diraspopigiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva, segue fermentazione a temperatura controllata.
Profumo: delicato, floreale con sentori di fiori e spezie.
Sapore: morbido e armonico.

Vine: *Gaglioppo.*
Grape harvest: *manual, first week of October.*
Vinification: *destalking pressing, soft pressing, yield in must flower 60% on the grapes, followed by a fermentation at a controlled temperature.*
Scent: *delicate, floral with flowers and spices scents.*
Flavour: *soft and harmonic.*

TENUTA IUZZOLINI

CIRÒ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BIANCO

Vitigno: Greco bianco.
Vendemmia: manuale fine settembre.
Vinificazione: diraspopigiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva, segue fermentazione a temperatura controllata.
Profumo: fruttato e fragrante, delicato, floreale con profumi riconducibili al fiore della Passiflora.
Sapore: morbido, fresco, brioso, gradevolmente armonico.

Vine: *White Greco.*
Grape harvest: *manual, end of September.*
Vinification: *destalking pressing, soft pressing, yield in must flower 60% on the grapes, followed by a fermentation at a controlled temperature.*
Scent: *fruity and perfumed, delicate, floral with scents referable to the Passionflower.*
Flavour: *soft, fresh, sprightly, pleasantly harmonic.*

TENUTA IUZZOLINI

PRINCIPE SPINELLI®

CALABRIA - IGT - ROSSO

Vitigno: Gaglioppo.
Vendemmia: manuale prima settimana di ottobre.
Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 8-12 giorni. Svinatura e pressatura soffice.
Maturazione: elevage in barriques di rovere francese per 8 mesi.
Profumo: intenso e persistente.
Sapore: morbido con tannini ben fusi .

Vine: *Gaglioppo.*
Grape harvest: *Manual, for week of October.*
Vinification: *traditional fermentation with 8-12 days steeping, drawing off and soft pressing.*
Ripening: *elevage in French durmast barriques for 8 months.*
Scent: *intens and persistent.*
Flavour: *soft with fused tannins.*

TENUTA IUZZOLINI

MADRE GOCCIA®

CALABRIA - IGT - BIANCO

Vitigno: Greco bianco e Chardonnay.
Vendemmia: manuale ultima settimana di settembre.
Vinificazione: diraspopigiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva.
Profumo: floreale, complesso e morbido con lievi note di albicocca secca e frutta esotica.
Sapore: ampio e piacevolmente fruttato.

Vine: *White Greco and Chardonnay.*
Grape harvest: *manual, last week of September.*
Vinification: *destalking pressing, soft pressing, 60% yield in must flower on the grapes.*
Scent: *Florid, complex and soft with light hints of dry apricot and exotic fruits.*
Flavour: *Ample, pleasantly fruity*

TENUTA IUZZOLINI

LUMARE®

CALABRIA - IGT - ROSATO

Vitigno: Gaglioppo e Cabernet Sauvignon.
Vendemmia: manuale prima settimana di Settembre.
Vinificatura: diraspopigiatura, breve macerazione a freddo con le bucce, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva, segue fermentazione a temperatura controllata.
Profumo: delicato, floreale con sentori di fiori e spezie.
Sapore: morbido, armonico, brioso e vivace.

Vine: *Gaglioppo and Cabernet Sauvignon.*
Grape harvest: *manual, in the first ten days of September.*
Vinification: *destalking pressing, brief cold steeping with the skins, soft pressing, yield in must flower 60% on the grapes, followed by a fermentation at a controlled temperature.*
Scent: *delicate, floral with flowers and spices scents.*
Flavour: *soft, harmonic, sprightly and bright.*

TENUTA IUZZOLINI

BELFRESCO®

CALABRIA - IGT - ROSSO

Vitigno: Gaglioppo.
Vendemmia: manuale prima settimana di ottobre.
Vinificazione: macerazione carbonica 50% e criomacerazione 50%, svinatura e pressatura soffice.
Profumo: fruttato e floreale.
Sapore: fresco, vivace e morbido.

Vine: *Gaglioppo.*
Grape harvest: *manual, first week of October.*
Vinification: *steeping carbonic 50% and cryomaceration 50%, drawing off and soft pressing.*
Scent: *fruity and floreal.*
Flavour: *crisp, lively, smooth.*

BERE RIGOROSAMENTE FREDDO
DRINK STRICTLY COLD

TENUTA IUZZOLINI

PRIMA FILA®

CALABRIA - IGT - BIANCO

Vitigno: Chardonnay e Pecorello.
Vendemmia: manuale prima settimana di agosto.
Vinificazione: diraspopigiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva.
Profumo: floreale, sprigiona frutta fresca con note di pesca bianca e albicocca , con richiami di nocciola e vaniglia nel finale.
Sapore: ampio, delicato piacevolmente fruttato, dal retrogusto fragrante e fresco.

Vine: *Chardonnay and Pecorello*
Grape harvest: *manual, first week of August*
Vinification: *destalking pressing, soft pressing, 60% yield in must flower on the grapes.*
Scent: *Floral, emits fresh fruit with notes of white peach and apricot, with hints of hazelnut and vanilla on the finish.*
Flavour: *Ample, delicate, pleasantly fruity, fragrant and fresh aftertaste.*

TENUTA IUZZOLINI

FERMENTINO®

BIANCO FRIZZANTE NATURALE

Vitigno: vitigni a bacca bianca coltivati a Cirò
Vendemmia: manuale nel mese di agosto
Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice con fermentazione dei mosti a temperatura controllata.
Presa di spuma: Charmat lungo per 50 giorni.
Colore: giallo verdolino.
Perlage dalle bollicine fini, numerose e persistenti.
Gusto fresco con sensazioni agrumate e con lievi note di crosta di pane.

Grapes: *white grapes vine grown in Cirò.*
Grape harvest: *manual in August.*
Vinification: *soft pressing and folding whose musts fermentation is under monitored temperature.*
Froth: *Charmat 50 days long.*
Colour: *yellow lightly green.*
Perlage of light, several and persistent bubblies.
Fresh taste combined with citrus fruits sensations and little crust bread.

TENUTA IUZZOLINI

DONNA GIOVANNA®

CALABRIA - IGT - BIANCO

VENDEMMIA TARDIVA

Vitigno: Greco bianco da vendemmia tardiva.
Vendemmia: manuale ultima settimana di ottobre con uve surmature.
Vinificazione: diraspopigiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 50% sull'uva.
Maturazione: cinque mesi in barriques di rovere francese nuove.
Profumo: delicato, floreale, con lievi note di albicocca secca.
Sapore: ampio, di buon corpo, piacevolmente fruttato con un finale persistente di agrumi e frutto della passione.

Vine: *White Greco of late harvest.*
Grape harvest: *manual, last week of October with overripe grapes.*
Vinification: *destalking pressing, soft pressing, yield in must flower 50% on the grapes.*
Ripening: *for five months in the new French durmast barriques.*
Scent: *delicate, floral, with light notes of dried apricot.*
Flavour: *ample, full-bodied, pleasantly fruity with a persistent final of citrus and passionfruit.*

TENUTA IUZZOLINI

ARTINO®

CALABRIA - IGT - ROSSO

Vitigno: Gaglioppo e Magliocco.
Vendemmia: manuale fine ottobre.
Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 8/10 giorni, svinatura, pressatura soffice malolattica in acciaio.
Maturazione: passaggio di dieci mesi in barriques di rovere francese nuove.
Profumo: intenso, si evidenziano odori di frutti di bosco e spezie.
Sapore: caldo, pieno e piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente.

Vine: *Gaglioppo and Magliocco.*
Grape harvest: *manual, end of October.*
Vinification: *traditional fermentation with 8/10 days steeping, drawing off, malolactic soft pressing in stainless steel.*
Ripening: *passage for ten months in the new French durmast barriques.*
Scent: *intense, strong soft fruit and spices scents.*
Flavour: *warm, full and pleasantly vinous, balanced, tasty and persistent.*

TENUTA IUZZOLINI

MARADEA®

CIRÒ

ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA

Vitigno: Gaglioppo.
Vendemmia: manuale prima settimana di ottobre.
Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 15 giorni, svinatura, pressatura soffice.
Maturazione: elevage in barriques di castagno calabrese per 12-14 mesi.
Profumo: intenso, delicato, si evidenziano odori di frutta secca, tabacco e vaniglia.
Sapore: asciutto, pieno, piacevolmente tannico.

Vine: *Gaglioppo.*
Grape harvest: *manual, first week of October.*
Vinification: *traditional fermentation with 15 days steeping, drawing off and soft pressing.*
Ripening: *élevage in Calabria chestnut barriques for 12-14 months.*
Scent: *intense, delicate, strong scents of dried fruit, tobacco and vanilla.*
Flavour: *dry, full, pleasantly tannic.*

TENUTA IUZZOLINI

MURANERA®

CALABRIA - IGT - ROSSO

Vitigno: Gaglioppo, Magliocco, Cabernet Sauvignon e Merlot.
Vendemmia: manuale fine ottobre.
Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 10 - 15 giorni, svinatura, pressatura soffice malolattica in acciaio.
Profumo: intenso, con sentori fruttati, dolci e maturi, note balsamiche e floreali di violetta su lieve accento di tabacco in chiusura.
Sapore: caldo e vellutato, vino che mostra grande struttura al gusto e notevole personalità. L'alcol si fonde nel morbido tannino in un convincente equilibrio

Vine: *Gaglioppo, Magliocco, Cabernet Sauvignon e Merlot.*
Grape harvest: *manual, first week of October.*
Vinification: *traditional fermentation with 10 - 15 days steeping, drawing off and soft pressing, malolactic fermentation in steel.*
Scent: *intense, fruity, sweet and ripe, with balsamic and floral notes of violets on a slight accent of tobacco in closing.*
Flavour: *warm and velvety that shows great structure in the mouth and remarkable personality. Alcohol blends in a soft tannin with a persuasive balance.*

TENUTA IUZZOLINI

PATERNUM®

CALABRIA - IGT - ROSSO

Vitigno: Magliocco.
Vendemmia: manuale fine ottobre.
Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 15-20 giorni, svinatura e pressatura soffice.
Maturazione: elevage in barriques di rovere francese per 24 mesi.
Profumo: intenso, delicato, aprendosi con frutti di bosco per elevare poi in sentori di speziato ricchi e persistenti di vaniglia, con note balsamiche.
Sapore: si propone caldo e vellutato al palato, ampio, complesso, lungo e persistente. Grande la struttura e la longevità.

Vine: *Magliocco.*
Grape harvest: *manual, end of October.*
Vinification: *traditional fermentation with 15-20 days steeping, drawing off and soft pressing.*
Ripening: *aging in French durmast barriques for 24 months.*
Scent: *intense, delicate, opening up with soft fruit rising up to persistent and rich vanilla spiced scents, with balsamic notes.*
Flavour: *it is warm and velvety to the palate, ample, complex, long and persistent. Great structure and longevity.*

TENUTA IUZZOLINI

BRISTACE®

CALABRIA - IGT - BIANCO PASSITO

Vitigno: Greco bianco.
Vendemmia: manuale seconda decade di ottobre appassita sui graticci al sole.
Vinificazione: diraspopigiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 30% sull'uva.
Maturazione: elevage in barriques di rovere francese per 12 mesi.
Profumo: aromi persistenti che ricordano i fichi secchi, l'albicocca secca, i datteri, il miele e l'uva sultanina.
Sapore: dolce, speziato con un buon finale persistente.

Vine: *White Greco.*
Grape harvest: *manual, second decade of October dried on screens under the sun.*
Vinification: *destalking pressing, soft pressing, 30% yield in must flower on the grapes.*
Ripening: *elevage in French durmast barriques for 12 months.*
Scent: *persistent aromas that recall dried figs, dry apricot, dates, honey and raisins.*
Flavour: *sweet, spiced with a good persistent ending.*

TENUTA IUZZOLINI

DON FORTUNATO®

SPUMANTE BRUT - METODO CHARMAT

Varietà: uve bianche coltivate in Calabria.
Vendemmia: manuale fine agosto.
Affinamento: un mese in bottiglia a temperatura controllata.
Aromi: profumo delicato che ricorda i lieviti freschi.
Gusto: asciutto, di buona acidità, vivace, sapido, armonioso, moderatamente secco con zuccheri inferiori a 15 g/l.
Grado alcolico: 11,% in vol.
Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Type: *Sparkling Brut charmat.*
Harvest: *manual in the late August.*
Refining: *a month in bottle temperature-controlled.*
Taste: *dry, good acidity and moderately dry with balanced presence of sugar less than 15g/l.*
Alcoholic degree: *11% in vol.*
Serving temperature: *8 and 10 degrees.*

TENUTA IUZZOLINI

GRAPPA PATERNUM®

VINACCE DI MAGLIOCCO

Vitigno: Magliocco 100%.
Maturazione: in barrique di rovere francesi per dodici mesi.
Distillazione: ottenuta da vinacce fresche di Magliocco distillate a bagnomaria con il tradizionale alambicco in rame.
Profumo: il legno francese gli conferisce un intenso profumo di note tostate e vanigliate ed un elegante colore ambrato.
Sapore: dal gusto suadente, rotondo, pieno, morbido, dolce e vellutato con sentori tipici dell'uva d'origine.

Grapevine: *Magliocco.*
Refining: *twelve months aging in French barriques.*
Aging: *obtained by distillation of grape pomace fresh Magliocco, distilled in hot water bath "bagnomaria" with a traditional copper pot still.*
Scent: *French perfume timber produces an intense aroma of vanilla and toasted almonds and an elegant color Amber.*
Taste: *full-bodied flavor, lingering, sweet, smooth and harmonious with an aroma that recalls the character of the grape Magliocco.*

TENUTA IUZZOLINI

GRAPPA MARADEA®

VINACCE DI GAGLIOPPO

Vitigno: Gaglioppo 100%.
Affinamento: sei mesi in bottiglia.
Distillazione: ottenuta da vinacce fresche di uve Gaglioppo distillate a bagnomaria con il tradizionale alambicco in rame.
Profumo: sensazioni olfattive delicate con note floreali che rievocano il sambuco, fragranti accenti di frutta a pasta bianca ed una sfumatura che ricorda le erbe aromatiche.
Sapore: gusto morbido, armonico, con aroma retro nasale che ricorda i caratteri eleganti del vitigno con cui è prodotta questa grappa.

Grapevine: *Gaglioppo 100%.*
Aging: *six months aging in bottle.*
Distillation: *obtained by distillation of grape pomace of fresh gaglioppo, distilled in a boiled water "bagno maria" with a traditional copper pot still.*
Scent: *delicate scent on the nose with floral notes similar to the elder, with hints of fruit of white clay (peach,apple) and a touch of herbs.*
Taste: *mellow taste with a harmonious aroma of the characteristics of the vine Gaglioppo.*

TENUTA IUZZOLINI

GRAPPA DONNA GIOVANNA®

VINACCE DI GRECO BIANCO

Vitigno: Greco Bianco di vendemmia tardiva 100%.
Affinamento: due mesi in bottiglia.
Distillazione: ottenuta da vinacce fresche di Greco Bianco distillate a bagnomaria con il tradizionale alambicco in rame.
Profumo: dal profumo intenso, di notevole impatto sensoriale con una sensazione gustativa molto armonica ed un elegante colore ambrato dalle sfumature dorate.
Sapore: morbido, di classe con retrogusto dolce e equilibrato, particolarmente apprezzato dal palato femminile.

Grapevine: White greco 100% of late harvest
Refining: 2 months in bottle
Distillation: Obtained from fresh white Greco grapes distilleted in traditional copper alembic with the "bagnomaria" technique.
Scent: It has an intense aroma with a considerable sensorial impact and a very harmonious taste sensation. The colour is an elegant amber with golden shades
Taste: Soft and classy taste with a pleasant sweet and balanced aftertaste, particularly appreciated by the woman palate.

TENUTA IUZZOLINI

Brandy PRINCIPE SPINELLI®

DISTILLATO DI VINO GAGLIOPPO

Vitigno: Gaglioppo 100%.
Maturazione: in barrique di rovere francesi per minimo 36 mesi.
Distillazione: ottenuta dal vino Principe Spinelli di uve Gaglioppo distillate a bagnomaria con il tradizionale alambicco in rame.
Profumo: dal profumo intenso, complesso e raffinato, completa il bouquet un avvolgente aroma di vaniglia e tabacco e dal colore oro brillante antico con sinuose venature ambrate.
Sapore: Il suo sorso è caldo e coinvolgente, suggellato da un'ammaliante e interminabile persistenza.

Grapevine: Gaglioppo 100%
Ripening: In French barriques for at least 36 months
Distillation: Obtained by distilling the wine Principe Spinelli of Gaglioppo grapes in traditional copper alembic with the "bagnomaria" technique
Scent: It has an intense, complex and refined aroma. The bouquet is completed by an enveloping scent of vanilla and tobacco. The colour is a bright and old gold with amber shades
Taste: It has a warm and enveloping taste, with an enchant and interminable persistence

TENUTA IUZZOLINI

LIMOTTO®

LIQUORE DI LIMONE - LIMONCELLO

Tipologia: liquore al limone.
Distillazione: esclusivo sistema di macerazione in alcol delle bucce di limone e successiva distillazione delle bucce in alambicco a bagnomaria.
Colore: giallo limone.
Profumo: intenso di limoni maturi.
Sapore: deciso, morbido, con un piacevole retrogusto dolce.
Abbinamento gastronomico: piacevole e fresco digestivo a chiusura dei pasti, servire ghiacciato.

Type: Lemon liquor.
Distillation: Obtained with an exclusive technique of maceration in alcohol of lemon skins and after the skins are distilled in alembic in "bagnomaria".
Colour: Lemon yellow.
Scent: Intense of ripe lemons.
Taste: Marked, soft, with a pleasant sweet aftertaste.
Gastronomic coupling: Pleasant and fresh digestive ideal at the end of meals, to serve iced.

TENUTA IUZZOLINI

PATERNUM®
TENUTA IUZZOLINI

CIRÒ MARINA
CALABRIA
ITALY

Località Frassà, 88811
Cirò Marina (KR)

Tel. +39 0962 373893

www.tenutaiuzzolini.it
info@tenutaiuzzolini.it

tenutaiuzzolini.it

tenutaiuzzolini.it

TENUTA IUZZOLINI

*Progettazione e stampa: **Scarola Etichette** - Cirò Marina*