



BRISEO

Calabria Bianco

Indicazione Geografica Tipica

La storia

Azienda storica, agricoltori fin dal XVII secolo, ha dedicato molto impegno alla coltivazione dei vigneti ed ha sempre prodotto dei "Vini Cirò" selezionati e raffinati dal lontano 1949.

La cultura della raffinatezza si è tramandata di padre in figlio ed attualmente Luigi, viticoltore nella cantina di sempre, continua la produzione del Cirò con grande richiamo alle tradizioni di famiglia. Dalla coltivazione della vite alla lavorazione e all'invecchiamento del Vino, l'Azienda Scala cura attentamente le fasi del proprio prodotto che mira non tanto alla quantità, ma soprattutto alla qualità eccellente di un Vino Calabrese che vuole distinguersi.

La continuità e la filosofia di sempre viene altresì assicurata dall'entrata in Azienda di Francesco, attualmente responsabile dei rapporti commerciali.

La cantina

La cantina, oggi è una realtà che non ha modificato le peculiarità dell'antico casolare: la secolare quercia che accoglie all'ingresso il visitatore sta a testimoniare come il passare del tempo non abbia inciso sulle emozioni che emergono visitando questi luoghi. Gli impianti all'interno sono tecnologicamente avanzati, ma l'esterno della costruzione è stato sapientemente restaurato conservando le proprietà originali della struttura e i vasi vinari in muratura.

I vigneti

L'Azienda Scala coltiva 18 ha di vigneti, per una produzione complessiva di circa 100.000 bottiglie, puntando soprattutto su vitigni autoctoni (Gaglioppo, Magliocco, Nerello, Mantónico, Greco) su terreni pianeggianti e collinari, con sistema di impianto a spalliera ed alberello, di medio impasto argilloso-sabbioso, creando vini dalla spiccata "personalità" senza rinunciare alla propria specificità.



BRISEO

Calabria Rosso

Indicazione Geografica Tipica



Note tecniche

Uve:
Chardonnay 65%, Greco 20% e Mantónico 15%

Vigneto:
Comprensorio della Provincia di Crotone superficie 2,5 Ha ceppi/Ha 4.500/5.000 sesto impianto 2X0.90 altitudine 60/100 m/slm esposizione sud - sud est

Allevamento:
Spalliera

Anno d'Impianto:
1987, 1997

Terreno:
Argilloso/sabbioso

Resa per Ettaro:
70 q/Ha

Vendemmia:
Terza decade di agosto (lo Chardonnay), terza decade di settembre (il Greco e il Mantónico), vendemmiate con raccolta manuale.

Vinificazione:
Dopo essere state diraspate, le uve vengono crio-macerate e pressate in modo soffice; successivamente il mosto viene inseminato di lieviti selezionati e prosegue con la fermentazione in barriques.

Maturazione:
Metà in botti di rovere da 30 hl e metà in barriques di secondo passaggio per 1 anno.

Affinamento:
Al termine della fermentazione alcolica il vino viene travasato e lasciato riposare in contenitori di acciaio inox, per 2-3 mesi. Imbottigliato, si affina per 1 mese prima della commercializzazione.

Grado Alcolico:
13% vol.

Esame Organolettico:
Si presenta di colore giallo intenso, profumo ampio, elegante e persistente con note di frutti tropicali. Sapore secco, di buona struttura e piacevolmente equilibrato, con un complesso retrogusto.

Note tecniche

Uve:
Magliocco 35% e Gaglioppo 65%

Vigneto:
Comprensorio della Provincia di Crotone superficie 3,5 Ha ceppi/Ha 4.500/5.000 sesto impianto 2X0.90 altitudine 60/100 m/slm esposizione sud - sud est

Allevamento:
Spalliera - alberello

Anno d'Impianto:
1987, 1997

Terreno:
Argilloso/sabbioso

Resa per Ettaro:
70 q/Ha

Vendemmia:
Terza decade di ottobre.

Vinificazione:
L'uva diraspata viene messa a macerare ad una temperatura di 25°C sino a fermentazione alcolica ultimata. Viene quindi pressata in modo soffice, con presse orizzontali.

Maturazione:
Metà in botti di rovere da 30 hl e metà in barriques di secondo passaggio per 1 anno.

Affinamento:
Al termine della fermentazione alcolica il vino viene travasato e lasciato riposare in vasi vinari in muratura, per 2-3 mesi. Imbottigliato, si affina per 1 mese prima della commercializzazione.

Grado Alcolico:
13,5% vol.

Esame Organolettico:
Si presenta di colore rosso rubino, profumo intenso, elegante e persistente di piacevoli note di frutti rossi. Gusto secco, pieno, giustamente tannico e ben equilibrato.