CATALDO CALABRETTA VITICOLTORE

Cataldo Calabretta

Esclusiva Italia

40.000
10 ha: Gaglioppo, Ansonica, Alicante
1,60 ha: Greco Bianco, Malvasia Bianca
** Coltura Biologica **

2022/23	DOC Cirò Rosato	Rosato	Secco	tappo microgranuli; 2023 a esaurim. 2022
2022/23	IGP Calabria Rosato Alicante	Rosato	Secco	tappo microgranuli; 2023 a esaurim. 2022
2022	DOC Cirò Bianco	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2023	IGP Calabria Bianco Ansonica	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; 2023 a esaurim. 2022
2022	IGP Calabria Bianco Ansonica	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2022	DOC Cirò Rosso Classico Superiore	Rosso	Secco	Nomacorc; aprile 2024; 2020 e 2021 non prod.
2018	DOC Cirò Rosso Classico Superiore Riserva	Rosso	Secco	tappo naturale garantito
2018	DOC Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Magnum	Rosso	Secco	tappo naturale garantito

LA FRANCHEZZA

L'Arciglione, simbolo dell'azienda e della tradizione secolare della viticoltura cirotana è la chiave di lettura della filosofia di Cataldo Calabretta. Questo antico strumento da potatura, appartenuto al nonno, rappresenta per lui **la responsabilità del vignaiolo di fornire la giusta interpretazione di un luogo e il rispetto dell'ambiente**. I suoi vini sono il racconto fedele di Cirò e della dedizione di Cataldo a questo territorio.
"coltiva uve secondo **l'agricoltura biologica** e i vini che Cataldo produce hanno **grande personalità e rispecchiano il territorio**." - Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2023
"I vini di Cataldo Calabretta sono **tra le migliori interpretazioni del territorio**. In cantina non è ammesso il legno, troviamo **solo vasche di cemento e acciaio**" - Guida Slow Wine 2023
"La caratteristica ricorrente nei vini di Cataldo Calabretta è la **finezza unita alla disinvoltura, alla generosità, alla gradualità di porsi**." Matteo Gallello, Porthos, 2016, 29.02.

DOC Cirò Rosato
Gaglioppo 100%
30 anni
Breve macerazione in acciaio per 24 ore; fermentazione spontanea; affinamento in acciaio per 6 mesi; 1 mese in bottiglia
6.000 circa
2-3 anni circa
Da provare con la peperonata o piatti col pomodoro.
Generoso nei profumi, nei sapori e nella struttura. Man mano che si scalda emerge l'arancia amara. Meglio, dunque, non servirlo troppo freddo.
Un jolly.

IGP Calabria Rosato Alicante
Alicante 100%
10 anni
Le uve vengono diraspate e pressate, il mosto fiore segue fermentazione spontanea, affinamento in acciaio per 6 mesi, 1 mese in bottiglia.
4.000 circa
1-2 anni circa
Bruschette di pomodoro, altrimenti primi piatti con verdure o spaghetti allo scoglio.
Colore tra cerasuolo e corallo. Anima gioviale. Profuma di frutti rossi e fiori d'arancio. Bocca dinamica e divertente.
L'altra faccia del rosato.

Doc Cirò Bianco
Greco Bianco 80%, Malvasia 20%
5-20 anni
la Malvasia è diraspata e messa in piccoli mastelli dove macera per 3-4 giorni; Il greco è diraspato e pressato; assemblaggio in acciaio; affina 6 mesi in acciaio.
4.000 circa
4-5 anni circa
Spaghetti con la colatura di alici, pesce spada alla ghiotta ma anche un semplice crostino con la sardella.
Dal fondale marino, emergono note di lavanda, pesca bianca e timo. Bocca golosa e saporita.
Il Cirò… marino!

IGP Calabria Bianco Ansonica
Ansonica 100%
30 anni
Breve macerazione in acciaio per 24 ore, fermentazione spontanea, affinamento in acciaio per 6 mesi, 1 mese in bottiglia.
6.000 circa
5 anni circa
Acciughe: In ogni declinazione possibile!
Brilla di un suo giallo raggiante. Fiori, melone e capperi ma è il sottofondo iodato a caratterizzare la scena. Soffice e polposo, con un finale sfacciatamente salmastro.
Mediterraneo.

DOC Cirò Rosso Classico Superiore
Gaglioppo 100%
20 anni
Macera 4-5 gg in acciaio; fermentazione spontanea; affinamento in cemento per 24 mesi e 4 mesi in bottiglia.
15.000 circa
10 anni circa
Carne alla brace, meglio ancora se agnello o capretto. Oppure avanti col quinto quarto.
Granato vivido. Aromi di frutta rossa, liquirizia, macchia mediterranea, e violetta. Bocca dinamica, saporita con un tannino ben estratto a scandire il ritmo.
Le vibrazioni.

DOC Cirò Rosso Classico Superiore Riserva
Gaglioppo 100%
20 anni
Macera in mastelli da 8 hl per 18-20 gg; fermentazione spontanea; affina in rovere per 24 mesi; 1 anno in bottiglia.
4.000 circa
10-15 anni circa
Agnello al forno, polpette in umido oppure del caciocavallo ben stagionato.
Suggestioni speziate e affumicate. Col passare dei minuti, pomodoro essiccato, liquirizia e cioccolato fondente. Strutturato ma rilassato al palato.
La completezza.