



---

TENUTA IUZZOLINI

## ***Cirò e il territorio.***



*Cirò, cittadina calabrese della costiera jonica crotonese, comprende un vasto territorio, che si estende dalle sponde del mar Jonio fino alle prime creste delle sue pregiate colline, dove sono ubicate da secoli i vitigni autoctoni che concorrono alla produzione del rinomato vino Cirò Doc. Il territorio abbraccia sia l'antico paese di Cirò arroccato sui tre colli, sia l'odierna cittadina di Cirò Marina che si estende in pianura, sono questi le più fertili e rigogliose terre a vocazione viticola. Cirò lega la sua storia all'approdo dei coloni greci sul litorale di Punta Alice. Fu probabilmente l'incontro tra queste colline generose e fertili a favorire l'approdo sulla costa.*



## ***La Cantina Iuzzolini***

*Costruita con moderne tecnologie, è situata nel cuore dei vigneti del Cirò Doc in località Fego – Frassà, a qualche centinaio di metri dalla strada statale 106 e a poca distanza dal mare.*

*La cantina è dotata dei migliori impianti tecnologici, offerti dalle industrie enologiche, tra cui contenitori in acciaio inox e macchinari che consentono metodi di vinificazione all'avanguardia.*

*La sua capienza, tra barriques e serbatoi in acciaio, è di 4500 ettolitri ed ha una capacità produttiva di oltre un milione di bottiglie l'anno.*





## ***I vigneti***

*Nell'azienda troviamo 30 ettari di vigneto a coltura specializzata per lo più ubicati nel territorio della Doc Cirò, mentre la restante parte è compresa nella Doc Melissa e IGT Val di Neto. I vigneti sorgono nella località denominata "Timpa Bianca" nel comune di Cirò Marina, a poca distanza dal mare, nell'entroterra "Motta" nell'agro di Carfizzi e nella zona di "Maradea" nel comune di Umbriatico. Nella tenuta attualmente vengono coltivate tre varietà di vitigni autoctoni: Greco Bianco, Gaglioppo e Magliocco.*







## **CIRO' BIANCO**

*Tipo: Bianco.*

*Classificazione: Denominazione di Origine Controllata.*

*Vitigno: Greco bianco.*

*Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona in Cirò Marina località "Timpa Bianca".*

*Degustazione:*

*Colore – giallo paglierino con sfumature verdognole.*

*Profumo – fruttato e fragrante, delicato, floreale con profumi riconducibili al fiore della Passiflora.*

*Sapore – morbido, fresco, brioso, gradevolmente armonico.*

*Grado alcolico: 12% in vol.*

*Produzione media anno: 40000 bottiglie da 750 ml.*

*Abbinamento gastronomico: si accompagna con antipasti e piatti a base di pesce.*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
**CIRÒ**  
BIANCO  
2006



TENUTA IUZZOLINI



## **CIRO' ROSATO**

*Tipo: Rosato.*

*Classificazione: Denominazione di Origine Controllata.*

*Vitigno: Gaglioppo.*

*Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona in Cirò Marina località "Timpa Bianca".*

*Degustazione:*

*Colore – rosa tipico di Cirò.*

*Profumo – delicato, floreale con sentori di fiori e spezie.*

*Sapore – morbido e armonico.*

*Grado alcolico: 13% in vol.*

*Produzione media anno: 40000 bottiglie da 750 ml.*

*Abbinamento gastronomico: si accompagna bene con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi cremosi.*

CIRÒ  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
ROSATO  
2006



TENUTA IUZZOLINI



## **CIRO' ROSSO CLASSICO**

*Tipo: Rosso.*

*Classificazione: Denominazione di Origine Controllata.*

*Vitigno: Gaglioppo.*

*Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona in Cirò Marina località "Timpa Bianca".*

*Degustazione:*

*Colore - rosso rubino vivace.*

*Profumo – delicato, intenso, etereo e piacevole.*

*Sapore - caldo, pieno, piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente.*

*Grado alcolico: 13% in vol.*

*Produzione media anno: 100000 bottiglie da 750 ml.*

*Abbinamento gastronomico: eccellente con tutti i piatti, ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.*

CIRÒ  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
ROSSO CLASSICO  
2006



TENUTE A IUZZOLINI



## **DONNA GIOVANNA**

*Tipo: Bianco.*

*Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Val di Neto.*

*Vitigno: Greco bianco.*

*Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona in Carfizzi località "Motta".*

*Degustazione:*

*Colore – giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.*

*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.*

*Grado alcolico: 12,5% in vol.*

*Produzione media anno: 6000 bottiglie da 750 ml.*

*Abbinamento gastronomico: eccellente aperitivo, si esalta con primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare.*



DONNA  
GIOVANNA  
2006



TENUTA IUZZOLINI



## **LUMARE**

*Tipo: Rosato.*

*Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Val di Neto.*

*Vitigno: Gaglioppo e Cabernet Sauvignon.*

*Zona di produzione: – Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona in Carfizzi località “Motta”.*

*Degustazione: Colore – rosa salmone con riflessi di ciliegia.*

*Profumo – delicato, floreale con sentori di fiori e spezie.*

*Sapore – morbido, armonico, brioso e vivace.*

*Grado alcolico: 13% in vol.*

*Produzione media anno: 10.000 bottiglie da 750 ml.*

*Abbinamento gastronomico: si abbina facilmente con ricchi antipasti, primi e secondi piatti a base di pesce, carni bianche.*

LUMARE

2006



TENUTA IUZZOLINI



## **ARTINO**

*Tipo: Rosso.*

*Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Val di Neto.*

*Vitigno: Gaglioppo e Magliocco.*

*Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona in Carfizzi località "Motta".*

*Degustazione: Colore - rosso rubino vivace con lievi sfumature tendenti al violaceo.*

*Profumo – intenso, si evidenziano odori di frutti di bosco e spezie.*

*Sapore - caldo, pieno e piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente.*

*Grado alcolico: 13% in vol.*

*Produzione media anno: 10.000 bottiglie da 750 ml.*

*Abbinamento gastronomico: si accompagna con carni rosse e formaggi stagionati.*



ARTINO

2006



TENUTA IUZZOLINI



## **MARADEA**

*Tipo: Rosso.*

*Classificazione: Denominazione di Origine Controllata  
Cirò Rosso Classico Superiore Riserva.*

*Vitigno: Gaglioppo.*

*Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia  
di Crotona in Cirò Marina località "Timpa Bianca".*

*Degustazione:*

*Colore - rosso rubino carico.*

*Profumo – intenso, delicato, si evidenziano odori di frutta  
secca, tabacco e vaniglia.*

*Sapore – asciutto, pieno, piacevolmente tannico.*

*Grado alcolico: 13,5% in vol.*

*Produzione media anno: 13000 bottiglie da 750 ml.*

*Abbinamento gastronomico: ideale per arrostiti, selvaggina  
e grigliate.*

MARADEA®

RISERVA  
2004



TENUTA IUZZOLINI





## **PATERNUM**

*Tipo: Rosso.*

*Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Val di Neto.*

*Vitigno: Magliocco.*

*Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotona in Carfizzi località "Motta".*

*Degustazione: Colore - rosso porpora, particolarmente intenso, con lieve sfumatura violacea.*

*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.*

*Grado alcolico: 14% in vol.*

*Produzione media anno: 4000 bott. da 750 ml.*

*Abbinamento gastronomico:*

*si accompagna a piatti di carne arrostita, agnello, cinghiale e selvaggina. Predilige formaggi duri, saporiti e piccanti.*

PATERNUM

2005



TENUTA IUZZOLINI

TENUTA IUZZOLINI s.r.l.

Sede legale: Via Sottopalazzo, 48

Cantina: loc. Frassà

88811 Cirò Marina (Kr)

tel. 0962 371326 - 0962 36277 - fax 0962 379152

[info@tenutaiuzzolini.it](mailto:info@tenutaiuzzolini.it)

**[www.tenutaiuzzolini.it](http://www.tenutaiuzzolini.it)**