# CASSIODORO SENATOR

## IGP - CALABRIA ROSSO
## IGP – CALABRIA RED

Dedicato alla nobiltà antica, nel connubio tra storia, politica, cultura, spiritualità ed ascetismo, e ad un personaggio tra i più grandi della storia che la Calabria abbia mai avuto. Senatore a Roma, politico, ambasciatore, storico, biblista, uomo spirituale e primo enologo dell'antichità. Il vino è un'accurata selezione di uve Cabernet Sauvignon e Gaglioppo raccolte rigorosamente a mano e coltivate con ridotta produzione per ceppo nei nostri vigneti. Colore rosso intenso, con sentori di frutta matura e note speziate di caffè, cioccolato e pepe nero. Il gusto è pieno, persistente, con una piacevole acidità. Si abbina egregiamente a primi piatti importanti, carni rosse, pietanze in griglia e formaggi raffinati a lunga stagionatura. Servire ad una temperatura di 18-22 °C. Va ossigenato in decanter prima della degustazione.

Dedicated to the ancient nobility, in the combination of history, politics, culture, spirituality and asceticism, and to one of the greatest character in history that Calabria has ever had. Senator in Rome, politician, ambassador, historian, biblical scholar, spiritual man and first oenologist of antiquity. The wine is a careful selection of grapes Cabernet Sauvignon and Gaglioppo collected rigorously by hand and cultivated with reduced yield per plant in our vineyards. Intense red color, with hints of ripe fruit and spicy notes of coffee, chocolate and black pepper. The taste is full, persistent, with a pleasant acidity. It goes very well with important first courses, red meats, grilled dishes and refined long-aged cheeses. Serve at a temperature of 18-22 ° C. It should be oxygenated in a decanter before tasting.














# CASSIODORO SENATOR

| | |
|---|---|
| AREA DI PRODUZIONE | Cirò Marina (KR), Località “San Lorenzo” e “Corfu Novu”. |
| VARIETA’ DELLE UVE | Cabernet Sauvignon, Gaglioppo; allevamento a spalliera con cordone speronato, sesto di impianto 2,20 x 0,85, terreno di medio impasto argilloso calcareo, 4000 ceppi per ettaro con resa in uva di 75 qli. |
| VINIFICAZIONE | Raccolta a mano, epoca di raccolta dal 10 al 30 settembre, macerazione del pigiato e fermentazione a temperatura controllata in acciaio per 10 giorni. |
| AFFINAMENTO | In piccole botti di rovere francese per 15 mesi, successivamente in acciaio con microssigenazione, permanenza in bottiglia prima della messa in commercio di almeno 12 mesi. |
| DATI ANALITICI | Alcool 14% vol - Estracco Secco 36gr/lt - Zuccheri 4,5 gr/lt - Acidità Totale 6,00 gr/lt - SO2 totale 120 mg/lt - Ph 3,55. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore rosso intenso, sentori di frutta matura con note speziate di caffè, cioccolato e liquirizia; un gusto pieno accompagnato da una buona acidità che lo rende longevo e persistente. Servire ad una temperatura di 18-22 °C. |
| ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI | Egregiamente con formaggi stagionati,primi piatti saporiti, carni rosse e pietanze grigliate; a fine pasto con cioccolato fondente. |

| | |
|---|---|
| AREA OF PRODUCTION | Cirò Marina (KR), Districts “San Lorenzo” and “Corfu Novu”. |
| VARIETY OF GRAPES | Cabernet Sauvignon, Gaglioppo; breeding to espalier single cord spurred, rendered to sixth implantation of 2,20 mt x 0,85 mt, medium mixture clayey-calcareous land, 4000 stubs for hectare with a grape yield of 75 quintals. |
| VINIFICATION | Handpicked, time of harvest from 10 to 30 September, maceration of pressed grapes and fermentation in steel containers at controlled temperature for 10 days. |
| REFINEMENT | In small french oak barrels for 15 months, then in steel containers with micro-oxygenation, bottle aging before being put on the market for at least 12 months. |
| ANALYTICAL DATA | Alcohol 14% vol - Dry extract 36 gr/lt - Sugars 4,5 gr/lt - Total Acidity 6.00 gr/lt - Total SO2 120 mg/lt - Ph 3.55. |
| ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Deep red colour, with aromas of ripe fruit and spicy notes of coffee, chocolate and black pepper; a full-flavor well compensated by a good acidity that makes it intense and persistent. Serve at a temperature of 18-22 °C. |
| GASTRONOMY COMBINATIONS | It goes very well with aged cheeses, tasty first courses, red meats and grilled dishes; at the end of the meal with dark chocolate. |