



BRIGANTE

Vigneti & Cantina



## Sulle colline di Cirò

I vigneti dell'Azienda Agricola Brigante sono situati in posizione strategica e dominante sulle colline della storica Cirò in provincia di Crotone, a pochi chilometri dalle pendici della Sila e dal Mar Ionio, in un habitat ideale per la coltivazione della vite. In questo ambiente, dal clima temperato dal mare e accarezzato dalle fresche brezze silane, da quattro generazioni ogni nostro vigneto viene lavorato con la stessa passione e amore che rievocano le calde atmosfere e i valori dei tempi passati. Lontani dal caos e dallo stress della città, in un ambiente che sembra bloccato nel tempo con ritmi di vita lenti, siamo riusciti negli anni a coniugare tradizione e innovazione senza mai tradire i valori di un territorio ricco di enogastronomia, di bellezze naturalistiche e di cultura. Sempre animati da quella determinazione che genera entusiasmo e passione, continuiamo a distinguerci per spirito innovativo e rispetto della tradizione territoriale. Da qui l'impegno assiduo e incessante finalizzato alla costante crescita della nostra cantina e a salvaguardare un vero patrimonio di tradizione, cultura, gusto, stile e storia che sono la vera essenza della nostra realtà contadina.

## On the Cirò hills

*Brigante Farm is in a perfect place for growing vines as it is located in a strategic and dominating position on the hills of the historical Cirò, Crotone province, between the Ionian Sea and the slopes of Sila Mountains. In such an environment with mild climate thanks to the sea and the fresh breezes from nearby mountains, we have worked our vineyards for four generations. Always keeping the same passion and love that evoke the warm atmospheres and the values of the past. Our location is far away from chaos and stress of the city. The Farm, with its atmosphere of time standing, combines tradition and innovation, while still remaining true to the values of the territory, rich in food, wine, natural beauties and culture. Always motivated by the same dedication, we keep distinguishing ourselves for innovative spirit, respect for the local tradition and constant commitment to make our cellar proud. We do maintain a true heritage of traditions, cultures, tastes, styles and histories that are the true essence of our rural way of life.*



# Un'antica tradizione

I "Vini Brigante" sono prodotti da generazioni dalla famiglia Sestito, antica famiglia cavalleresca proveniente dalla Spagna, originariamente chiamata Sestitos. L'azienda di famiglia è stata fondata dal nonno Giuseppe Sestito che, nel secondo dopoguerra, grazie alla rivolta dei lavoratori agricoli, è riuscito ad occupare alcuni dei terreni su cui oggi sorgono i vigneti. Successivamente il figlio Cataldo, munito solo di un aratro e di un cavallo, è riuscito a portare avanti la preziosa tradizione: la cura della vigna "cresciuta con amore" come si fa con un bambino. Grazie a loro, oggi si può ammirare un'ampia estensione di vigneti pregiati, coltivati principalmente a Gaglioppo e Greco bianco. Gli stessi che oggi sono coltivati dagli eredi, Enzo Sestito e Stefania Carè che hanno ereditato dal papà Cataldo e ancor prima dal nonno, preziosi insegnamenti sulla cultura del lavoro. Dalle loro mani "sporche" dell'autentica terra dei briganti, nascono vini inimitabili, che riflettono l'animo di un territorio unico.



## An ancient tradition

*Our "Vini Brigante" have been produced by the Sestito Family and belong to this land through generations. The family business started with my grandfather, Giuseppe Sestito, during the post-WWII period. Thanks to the agricultural uprising workers, he managed to occupy a bit of land. Starting from here, and followed first by my Grandfather and then by my Father, Cataldo Sestito, they managed to build the Brigante wines, armed with only a plow and a single horse! A vineyard raised with love, as if it were a child. Today we can admire a large plot of land of fine Gaglioppo and Greco bianco vineyards: the "Vini Brigante" belong to the Sestito family, ancient and noble knights family natives from Spain, formerly called Sestitos. Today the farm is managed by Enzo Sestito and Stefania Carè that from their noble roots and by the effort of their hard-working hands, produce the fragrant Brigante wines.*



I nostri Vini - Our Wines







## PHEMINA CIRÒ DOC BIANCO

---

**Regione:** Calabria

**Comune di produzione:** Cirò (Crotone)

**Vitigno:** Greco bianco

**Tipologia:** Bianco

**Tipologia del terreno:** argilloso con presenza di calcarenite

**Sistema di allevamento:** contropalliera (5000 ceppi/ha);  
potatura cordone speronato

**Produzione per ettaro:** 60 q.li/ha

**Vinificazione:** pressatura soffice e illimpidimento statico,  
fermentazione a temperatura controllata (16-18°C)

**Periodo di maturazione:** 3 mesi in acciaio

**Affinamento:** 2 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Capacità invecchiamento:** 4/5 anni

---

Vino bianco dal colore giallo paglierino lucido con riflessi verdolini. All'olfatto note fruttate che ricordano il limone, il pompelmo e la campanula selvatica. Al palato grande sapidità con acidità ben espressa e una piacevole vena agrumata.



75 cl

## PHEMINA CIRÒ DOC BIANCO

---

**Region:** Calabria, Italy

**Production Area:** Cirò (Crotone)

**Grape Variety:** Greco bianco

**Wine Typology:** White

**Soil Composition:** clayey with the presence of limestone

**Training System:** cordon spur pruning (5000 vines/ha)

**Hectare Yield:** 60 quintals/ha

**Wine-making:** soft pressing, cold and static clarification,  
temperature-controlled fermentation (16-18°C)

**Refining:** 3 months in steel tank, 2 months in bottle

**Alcohol Content:** 12,5% by Vol.

**Aging Capacity:** 4/5 years

---

White wine with a bright straw yellow color with greenish reflections. Nose with fruity notes reminiscent of lemon, grapefruit and wild bluebell. On the palate great sapidity with well expressed acidity and a pleasant citrus note.



75 cl





## MANYARÌ CIRÒ DOC ROSATO

---

**Regione:** Calabria

**Comune di produzione:** Cirò (Crotone)

**Vitigno:** Gaglioppo

**Tipologia:** Rosato

**Tipologia del terreno:** medio impasto

**Sistema di allevamento:** controspalliera (5000 ceppi/ha);  
potatura cordone speronato

**Produzione per ettaro:** 70 q.li/ha

**Vinificazione:** pressatura soffice e illimpidimento statico,  
fermentazione a temperatura controllata (16-18°C)

**Periodo di maturazione:** 3 mesi in contenitori d' acciaio

**Affinamento:** 2 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Capacità invecchiamento:** 3/4 anni

---

Vino di colore rosato ramato. All'olfatto si presenta con profumi floreali con sentori di frutta fresca e note di ciliegia e amarena matura. Al palato si presenta con piacevole acidità, con persistenti sensazioni fresche. Piacevole chiusura finale di piccoli frutti rossi.



75 cl

# MANYARÌ

## CIRÒ DOC ROSATO

---

**Region:** Calabria, Italy

**Production Area:** Cirò (Crotone)

**Grape Variety:** Gaglioppo

**Wine Typology:** Rosé

**Soil Composition:** medium textured

**Training System:** cordon spur pruning (5000 vines/ha)

**Hectare Yield:** 70 quintals/ha

**Wine-making:** in white, soft pressing, cold and static clarification, temperature-controlled fermentation (16-18°C)

**Refining:** 3 months in steel tank, 2 months in bottle

**Alcohol Content:** 13% by Vol.

**Aging Capacity:** 3/4 years

---

Rosé wine with copper reflex. Nose it shows floral scents with hints of fresh fruit and notes of cherry and ripe black cherry. Palate with pleasant acidity and persistent fresh sensations. Pleasant final closing of small red fruits.



75 cl





## ETEFE CIRÒ DOC ROSSO CLASSICO

---

**Regione:** Calabria

**Comune di produzione:** Cirò (Crotone)

**Vitigno:** Gaglioppo

**Tipologia:** Rosso Classico

**Tipologia del terreno:** medio impasto

**Sistema di allevamento:** controspalliera (5000 ceppi/ha);  
potatura cordone speronato

**Produzione per ettaro:** 70 q.li/ha

**Vinificazione:** fermentazione in rosso (7/8 giorni) con contatto  
mosto-bucce a temperatura controllata (26°C)

**Periodo di maturazione:** 12 mesi in acciaio, 3 mesi in botte

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Capacità invecchiamento:** 6 anni

---

Vino rosso dal colore rosso rubino con riflessi aranciati, vellutato e secco. All'olfatto note speziate con sentori di mandorle e prugna. Al palato note di cuoio e persistente acidità; corposo con lungo e piacevole finale.



75 cl 150 cl

# ETEFE

## CIRÒ DOC ROSSO CLASSICO

---

**Region:** Calabria, Italy

**Production Area:** Cirò (Crotone)

**Grape Variety:** Gaglioppo

**Wine Typology:** Red, Classico

**Soil Composition:** medium textured

**Training System:** cordon spur pruning (5000 vines/ha)

**Hectare Yield:** 70 quintals/ha

**Wine-making:** long temperature-controlled fermentation (26°C) with wort and skin contact for 7/8 days

**Refining:** 12 months in steel tank, 3 months in oak barrel (15 hl)  
6 months in bottle

**Alcohol Content:** 13,5% by Vol.

**Aging Capacity:** 6 years

---

Red Wine: ruby red in color with light orange reflexes.  
Notes of spices with scent of fruit like almond and plum.  
Palate with a perfect balance of the wine's acidity.  
Full-body wine powerful a pleasantly and long finish.



75 cl 150 cl





## “0727” CIRÒ DOC ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA

---

**Regione:** Calabria

**Comune di produzione:** Cirò (Crotone)

**Vitigno:** Gaglioppo

**Tipologia:** Rosso Classico Superiore Riserva

**Tipologia del terreno:** medio impasto

**Sistema di allevamento:** controspalliera (5000 ceppi/ha);  
potatura cordone speronato

**Produzione per ettaro:** 70 q.li/ha

**Vinificazione:** pressatura soffice e fermentazione in rosso (7/8 gg) con contatto mosto bucce a temperatura controllata (26°C).  
Imbottigliamento senza filtrazioni

**Periodo di maturazione:** 12 mesi in acciaio, 6 mesi in botte da 15 hl

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Capacità invecchiamento:** oltre 8 anni

---

Vino rosso di intenso color rubino con riflessi aranciati. All'olfatto note speziate con piacevoli sentori di prugna matura e ribes. Al palato è corposo con tannino ben equilibrato e ottima acidità; finale lungo e persistente.



75 cl 150 cl

# “0727” CIRÒ DOC ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA

---

**Region:** Calabria, Italy

**Production Area:** Cirò (Crotone)

**Grape Variety:** Gaglioppo

**Wine Typology:** Red, Classico Superiore Riserva

**Soil Composition:** medium textured

**Training System:** cordon spur pruning (5000 vines/ha)

**Hectare Yield:** 70 quintals/ha

**Wine-making:** long temperature-controlled fermentation (26°C) with wort and skin contact. Bottling without any filtration

**Refining:** 12 months in steel tank, 6 months in oak barrel (15 hl), 6 months in bottle

**Alcohol Content:** 14% by Vol.

**Aging Capacity:** more than 8 years

---

Red Wine: intense ruby red in color with light orange reflexes. Notes of spices with scent of fruit like plum and berry. Fullbody wine powerful to the palate with a perfect balance of tannic notes and the wine's acidity. Imprinting a pleasantly and long finish.



75 cl 150 cl

LE RISERVE





## TREDICESIMA LUNA CALABRIA IGP BIANCO FRIZZANTE

---

**Regione:** Calabria

**Comune di produzione:** Cirò (Crotone)

**Vitigno:** Greco bianco, Chardonnay

**Tipologia:** Bianco Frizzante

**Tipologia del terreno:** argilloso con presenza di calcare

**Sistema di allevamento:** contropalliera (5000 ceppi/ha);  
potatura cordone speronato

**Produzione per ettaro:** 60 q.li/ha

**Vinificazione:** pressatura soffice, chiarificazione statica a  
freddo, fermentazione controllata (16-18°C)

**Periodo di maturazione:** 3 mesi in acciaio

**Affinamento:** 2 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Capacità invecchiamento:** 2/3 anni

---

Vino bianco frizzante dal colore giallo paglierino. Al naso note fruttate che ricordano il pompelmo e la frutta gialla matura. Al palato grande sapidità con acidità ben espressa e piacevole finale.



75 cl

## TREDICESIMA LUNA CALABRIA IGP BIANCO SPARKLING

---

**Region:** Calabria, Italy

**Production Area:** Cirò (Crotone)

**Grape Variety:** Greco bianco, Chardonnay

**Wine Typology:** Sparkling White Wine

**Soil Composition:** clayey with the presence of limestone

**Training System:** cordon spur pruning (5000 vines/ha)

**Hectare Yield:** 60 quintals/ha

**Wine-making:** soft pressing, cold and static clarification,  
temperature-controlled fermentation (16-18°C)

**Refining:** 3 months in steel tank, 2 months in bottle

**Alcohol Content:** 12% by Vol.

**Aging Capacity:** 2/3years

---

Sparkling white wine with a straw yellow color. On the nose, fruity notes reminiscent of grapefruit and ripe yellow fruit. On the palate great flavor with well expressed acidity and a pleasant finish.



75 cl

FRIZZANTI





## TREDICESIMA LUNA CALABRIA IGP ROSATO FRIZZANTE

---

**Regione:** Calabria

**Comune di produzione:** Cirò (Crotone)

**Vitigno:** Gaglioppo

**Tipologia:** Rosato Frizzante

**Tipologia del terreno:** medio impasto

**Sistema di allevamento:** controspalliera (5000 ceppi/ha);  
potatura cordone speronato

**Produzione per ettaro:** 60 q.li/ha

**Vinificazione:** pressatura soffice, chiarificazione statica a  
freddo, fermentazione controllata (16-18°C)

**Periodo di maturazione:** 3 mesi in acciaio

**Affinamento:** 2 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Capacità invecchiamento:** 2/3 anni

---

Vino rosato frizzante dal colore tenue. Al naso mostra sentori floreali con sentori di frutta fresca e note di ciliegia. Al palato piacevole acidità e persistente sensazioni di freschezza. Piacevole chiusura finale di piccoli frutti rossi.



75 cl

# TREDICESIMA LUNA

## CALABRIA IGP ROSATO SPARKLING

---

**Region:** Calabria, Italy

**Production Area:** Cirò (Crotona)

**Grape Variety:** Gaglioppo

**Wine Typology:** Sparkling Rosé Wine

**Soil Composition:** medium textured

**Training System:** cordon spur pruning (5000 vines/ha)

**Hectare Yield:** 60 quintals/ha

**Wine-making:** in white, soft pressing, cold and static clarification, temperature-controlled fermentation (16-18°C)

**Refining:** 3 months in steel tank, 2 months in bottle

**Alcohol Content:** 12% by Vol.

**Aging Capacity:** 2/3years

---

Sparkling rosé wine with a dull color. Nose it shows floral scents with hints of fresh fruit and notes of cherry. Palate with pleasant acidity and persistent fresh sensations. Pleasant final closing of small red fruits.



75 cl

I FRIZZANTI





## ZERO CALABRIA IGT ROSATO

---

**Regione:** Calabria

**Comune di produzione:** Cirò (Crotone)

**Vitigno:** Gaglioppo

**Tipologia:** Rosato, vino senza solfiti aggiunti

**Tipologia del terreno:** medio impasto

**Sistema di allevamento:** contropalliera  
(5000 ceppi/ha); potatura cordone speronato

**Produzione per ettaro:** 80 q.li/ha

**Vinificazione:** pressatura soffice e illimpidimento statico, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Imbottigliamento senza inoculo di lieviti selezionati, senza filtrazioni e senza solfiti aggiunti.

**Periodo di maturazione:** 3 mesi in contenitori acciaio

**Affinamento:** 2 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Capacità invecchiamento:** 3/4 anni

---

Vino di colore rosato tenue. All'olfatto si presenta con profumi floreali con sentori di frutta fresca e note di pesca appassita e di pero selvatico. Al palato ottima acidità e persistenti sensazioni fresche. Piacevole e intenso finale fruttato.



100 cl

# ZERO

## CALABRIA IGT ROSATO

---

**Region:** Calabria, Italy

**Production Area:** Cirò (Crotone)

**Grape Variety:** Gaglioppo

**Wine Typology:** Rosè, No add sulphites

**Soil Composition:** medium textured

**Training System:** cordon spur pruning (5000 vines/ha)

**Hectare Yield:** 80 quintals/ha

**Wine-making:** in white, soft pressing, cold and static clarification, temperature-controlled fermentation (16-18°C).

Bottling without inoculation of selected yeasts, filtration and added sulphites

**Refining:** 3 months in steel tank, 2 months in bottle

**Alcohol Content:** 14% by Vol.

**Aging Capacity:** 3/4 years

---

Rosé wine with a dull color. Nose it shows floral aromas with hints of fresh fruit and notes of dried peach and wild pear. On the palate excellent shoulder acidity and persistent fresh sensations. Pleasant and intense fruity finish.



100 cl

I SENZA SOLFITI





## ZERO CALABRIA IGT ROSSO

---

**Regione:** Calabria

**Comune di produzione:** Cirò (Crotone)

**Vitigno:** Gaglioppo

**Tipologia:** Rosso, vino senza solfiti aggiunti

**Tipologia del terreno:** medio impasto

**Sistema di allevamento:** controsplaggiera  
(5000 ceppi/ha); potatura cordone speronato

**Produzione per ettaro:** 70 q.li/ha

**Vinificazione:** pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (26°C). Imbottigliamento senza inoculo di lieviti selezionati, senza filtrazioni e senza solfiti aggiunti

**Periodo di maturazione:** 6 mesi in contenitore di acciaio

**Affinamento:** 2 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Capacità invecchiamento:** 6/8 anni

---

Vino rosso color rubino con riflessi aranciati. All'olfatto note speziate con piacevoli sentori di ginestra, biancospino e mandorla. Al palato è corposo con tannino armonico e ottima acidità; piacevole e persistente il finale.



100 cl

## ZERO CALABRIA IGT ROSSO

---

**Region:** Calabria, Italy

**Production Area:** Cirò (Crotone)

**Grape Variety:** Gaglioppo

**Wine Typology:** Red, No add sulphites

**Soil Composition:** medium textured

**Training System:** cordon spur pruning (5000 vines/ha)

**Hectare Yield:** 70 quintals/ha

**Wine-making:** long temperature-controlled fermentation (26°C) with wort and skin contact.

Bottling without inoculation of selected yeasts, filtration and added sulphites

**Refining:** 6 months in steel tank, 2 months in bottle

**Alcohol Content:** 14% by Vol.

**Aging Capacity:** 6/8 years

---

Red Wine: intense ruby red in color with light orange reflexes. Notes of spices with scent of fruit like plum and berry. Fullbody wine powerful to the palate with a perfect balance of tannic notes and the wine's acidity. Imprinting a pleasantly and long finish.



100 cl

I SENZA SOLFITI





## ESSENZO CALABRIA IGT BIANCO

---

**Regione:** Calabria

**Comune di produzione:** Cirò (Crotone)

**Vitigno:** Greco bianco, Pecorello

**Tipologia:** Bianco

**Tipologia del terreno:** argilloso con presenza di calcare

**Sistema di allevamento:** contropalliera (5000 ceppi/ha);  
potatura cordone speronato

**Produzione per ettaro:** 80 q.li/ha

**Vinificazione:** pressatura soffice, chiarificazione statica a  
freddo, fermentazione controllata in botti di rovere (16-18°C)

**Periodo di maturazione:** 12 mesi in botti di rovere da 15 hl

**Affinamento:** in botti di rovere e contenitori in acciaio,  
2 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Capacità invecchiamento:** 5 anni

---

Vino bianco dal colore giallo paglierino brillante. Al naso sentori floreali e di frutta gialla matura. Al palato, gusto deciso e complesso, l'ottima sapidità ne esalta la persistenza gusto-olfattiva.



75 cl

## ESSENZO

### CALABRIA IGT BIANCO

---

**Region:** Calabria, Italy

**Production Area:** Cirò (Crotone)

**Grape Variety:** Greco bianco, Pecorello

**Wine Typology:** White

**Soil Composition:** clayey with the presence of limestone

**Training System:** cordon spur pruning (5000 vines/ha)

**Hectare Yield:** 80 quintals/ha

**Wine-making:** soft pressing, cold and static clarification, temperature-controlled fermentation in oak barrels (16-18°C)

**Ageing:** in oak barrels and steel tanks

**Refining:** 2 months in bottle

**Alcohol Content:** 13% by Vol.

**Aging Capacity:** 5 years

---

White wine bright straw yellow in color. On the nose floral and ripe yellow fruit notes. On the palate strong and complex taste; excellent flavor that enhances the taste-olfactory persistence.



75 cl





## ESSENZO CALABRIA IGT ROSSO

---

**Regione:** Calabria

**Comune di produzione:** Cirò (Crotone)

**Vitigno:** Gaglioppo, Syrah

**Tipologia:** Rosso

**Tipologia del terreno:** argilloso con presenza di calcare

**Sistema di allevamento:** contropalliera (5000 ceppi/ha);  
potatura cordone speronato

**Produzione per ettaro:** 50 q.li/ha

**Vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione  
controllata (22-24°C) in botte di rovere da 15 hl

**Periodo di maturazione:** 12 mesi in botte di rovere da 15 hl;

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Capacità invecchiamento:** oltre 8 anni

---

Vino rosso di color rubino tendente al viola. All'olfatto note speziate con piacevoli sentori di piccoli frutti rossi e violetta. Al palato è corposo e robusto con tannino ben equilibrato e ottima acidità; piacevole finale lungo e persistente.



75 cl

## ESSENZO CALABRIA IGT ROSSO

---

**Region:** Calabria, Italy

**Production Area:** Cirò (Crotone)

**Grape Variety:** Gaglioppo, Syrah

**Wine Typology:** Red

**Soil Composition:** clayey with the presence of limestone

**Training System:** cordon spur pruning (5000 vines/ha)

**Hectare Yield:** 50 quintals/ha

**Wine-making:** soft pressing, temperature-controlled fermentation (22/24°C) in oak barrels (15 hl)

**Ageing:** 12 months in oak barrels (15 hl)

**Refining:** 6 months in bottle

**Alcohol Content:** 14% by Vol.

**Aging Capacity:** more than 8 years

---

Red Wine: ruby red in color tending to purple. Notes of spices with pleasant small fruits and violet. Full-body wine powerful to the palate with a perfect balance of tannic notes and excellent acidity. Imprinting a pleasantly and long finish.



75 cl

LE SELEZIONI





## 0727 GRAPPA DI GAGLIOPPO

---

**Regione:** Calabria

**Tipologia:** Grappa di vinacce

**Vitigno:** Gaglioppo

**N° bottiglie:** variabile, legato al raccolto della vendemmia d'annata

**Fermentazione:** in purezza in ambiente anaerobico in tini in acciaio, seguita dalla distillazione per evitare fermentazioni secondarie

**Distillazione:** da vinacce fresche di uve Gaglioppo distillate a bagnomaria in discontinuo con il tradizionale alambicco in rame alimentato a legna

**Invecchiamento:** In barrique di rovere francese da 2,25 hl per 12 mesi

**Tostatura:** media

**Gradazione alcolica:** 42% vol.

**Abbinamenti:** formaggi, frutta secca, foie gras, dolci secchi e cioccolato. Perfetta per accompagnare un buon sigaro e per essere degustata con gli amici

---

**Sensazioni visive. Limpidezza:** colore dorato pallido con riflessi ambrati; brillante senza difetti

**Sensazioni olfattive. Finezza:** grappa particolarmente fine, delicata con profumi lievemente vinosi

**Sensazioni gustative. Armonia:** Grappa piacevolmente bella, secca, in grado di fornire un continuo di sensazioni piacevoli e ben amalgamate fra di loro



50 cl

**Degustazione:** Va servita a circa 12°C in bicchiere ampio tipo balloon. Prima dell'assaggio, è consigliabile far riposare qualche minuto nel bicchiere

## 0727 GRAPPA DI GAGLIOPPO

---

**Region:** Calabria

**Distillate Typology:** Grappa

**Grape Variety:** Gaglioppo

**Bottles Produced:** depending on the year's grape-harvest.

**Fermentation:** anaerobic environment pure fermentation in steel vats, followed by distillation to avoid secondary fermentation

**Distillation:** from Gaglioppo's grapes fresh pomace distilled in a discontinuous bain-marie with the traditional wood-fired copper alembic

**Aging:** in French oak barrels for 12 months

**Alcohol Content:** 42% by Vol.

**Food pairings:** cheeses, dried fruit, foie gras, dried pastry and chocolate. Perfect to combine a good cigar and to be tasted with friends

---

**Visual sensations. Clarity:** pale golden in color with amber reflections; brilliant without flaws

**Olfactory sensations. Fineness:** fine Grappa, delicate with slightly vinous aromas

**Taste sensations. Harmony:** pleasantly dry Grappa with charming and well blended sensations



50 cl

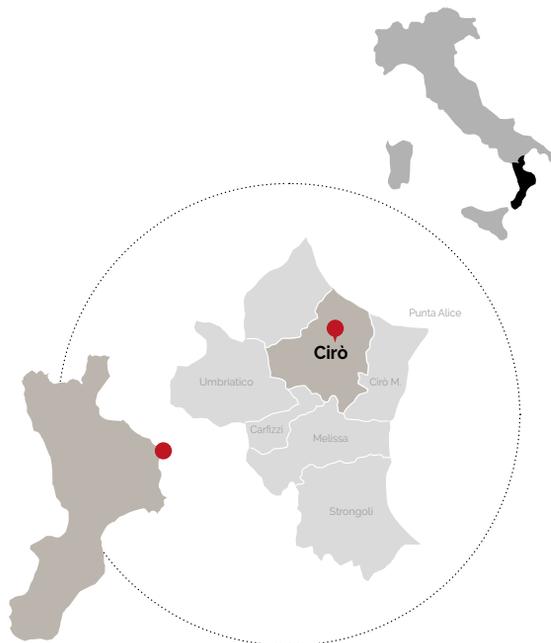
**Tasting:** *It should be served at 12° C temperature in a large balloon type glass. Before tasting, it is preferable to stand a few minutes in the glass*





# BRIGANTE

Vigneti & Cantina



Via Sant'Elia, 31 88813  
Cirò (KR) Calabria - Italy

Te. +39 333 41 35 843  
info@vinocirobrigante.it

www.vinocirobrigante.it  
**shop.vinocirobrigante.it**

[www.vinocirobrigante.it](http://www.vinocirobrigante.it)



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013