



BRIGANTE

Vigneti & Cantina



## Sulle colline di Cirò

Le tenute Brigante Vigneti & Cantina sono situate 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 dalla frenesia della città, in un ambiente rimasto intatto e che sembra essersi fermato nel tempo 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 il nostro incessante impegno 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 Vigneti & Cantina Estates are located in a perfect place for growing vineyards and vines 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. Far from the bustle of the city, in an environment that remained unchanged and which seems to have stood still in time, we combine 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 in step with the times. 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 è stata fondata dal nonno Giuseppe che, nel secondo dopoguerra, grazie alle conquiste dei lavoratori agricoli, è riuscito a fondare le tenute 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 tradizione di famiglia: la cura della vigna "cresciuta con amore" come si fa con un bambino. Grazie a loro, oggi si può ammirare un'ampia estensione di pregiati vigneti, coltivati principalmente a Gaglioppo e Greco bianco. Gli stessi che oggi sono condotti da Enzo Sestito e Stefania Carè, consapevoli eredi dei preziosi insegnamenti sulla coltivazione della vite e sulla centralità del lavoro trasmessi da papà Cataldo e ancor prima da nonno Giuseppe. Dalle loro mani "sporche" dell'autentica terra dei briganti, nascono vini inimitabili che riflettono l'animo profondo di un territorio unico: la Calabria.



## An ancient tradition

*"Vini Brigante" have been produced through generations by the Sestito family, ancient and noble knight family natives from Spain formerly called Sestitos. The family tradition started with grandfather Giuseppe during the post-WWII period. Thanks to the agricultural uprising workers, he managed to found the estates on which lie the vineyards today. Starting from here, his son Cataldo armed with only a plow and a single horse, managed to carry on the family tradition: "grow and care with love the vineyards as you do with a child". Thanks to them, today we can admire a large extension of fine vineyards, mainly cultivated with Gaglioppo and Greco bianco. Today the farm is managed by Enzo Sestito and Stefania Carè, aware heirs of the precious teachings on the cultivation of the vine and on the importance of the work, transmitted by their ancestors whom from their noble roots and by the effort of their hard-working hands, produce inimitable and fine wines which reflect the soul of a unique land: Calabria.*







# 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 (Crotona)

**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,  
controlled temperature 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, controlled temperature 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 SUPERIORE

---

**Regione:** Calabria

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

**Vitigno:** Gaglioppo

**Tipologia:** Rosso Classico Superiore

**Tipologia del terreno:** medio impasto

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

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

**Vinificazione:** fermentazione con contatto mosto-bucce a temperatura controllata (24°-26°C) per 7/8 gg con rimontaggi e successiva pressatura soffice. Imbottigliamento senza filtrazioni

**Periodo di maturazione:** 12 mesi in acciaio e 3 mesi in botti di rovere da 15 hl

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

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

**Capacità invecchiamento:** 6/8 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 SUPERIORE

---



**Region:** Calabria, Italy

**Production Area:** Cirò (Crotone)

**Grape Variety:** Gaglioppo

**Wine Typology:** Red Classic Superior

**Soil Composition:** medium textured

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

**Hectare Yield:** 70 quintals/ha

**Wine-making:** long controlled temperature fermentation (24°-26°C), wort and skin contact for 7/8 days with pumping over and soft pressing. Bottling without filtration

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

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

**Aging Capacity:** 6/8 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:** matrice argillosa di medio impasto

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

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

**Vinificazione:** fermentazione con contatto mosto-bucce a temperatura controllata (24°-26°C) per 7/8 gg con rimontaggi e successiva pressatura soffice. Imbottigliamento senza filtrazioni

**Periodo di maturazione:** 12 mesi in acciaio e 6 mesi in botti di rovere da 15 hl

**Affinamento:** minimo 12 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Capacità invecchiamento:** oltre 10 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 with clayey matrix

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

**Hectare Yield:** 70 quintals/ha

**Wine-making:** long controlled temperature fermentation (24°-26°C), wort and skin contact for 7/8 days with pumping over and soft pressing. Bottling without filtration

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

Finally minimum 12 months in bottle

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

**Aging Capacity:** more than 10 years

---

Red Wine: intense ruby red in color with light orange reflexes. Notes of spices with scent of fruit like plum and berry. Full body 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



LA RISERVA - RESERVE





## TREDICESIMA LUNA VINO 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:** controspalliera (5000 ceppi/ha);  
potatura cordone speronato

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

**Vinificazione:** metodo Martinotti (Charmat). Pressatura  
soffice, chiarificazione statica a freddo e fermentazione  
controllata a 16°-18°C

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

**Affinamento:** 2 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Capacità invecchiamento:** 2/3 anni

---

Vino bianco frizzante dal colore. 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

## VINO BIANCO FRIZZANTE

---

**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:** Martinotti method (Charmat). Soft pressing, cold and static clarification and controlled temperature 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



I FRIZZANTI - SPARKLING





## TREDICESIMA LUNA VINO 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:** metodo Martinotti (Charmat). Pressatura  
soffice, chiarificazione statica a freddo e fermentazione  
controllata a 16°-18°C

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

**Affinamento:** 2 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Capacità invecchiamento:** 2/3 anni

---

Vino rosato frizzante dal colore tenue. Al naso mostra sensori 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

## VINO ROSATO FRIZZANTE

---

**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:** Martinotti method (Charmat). Soft pressing, cold and static clarification and controlled temperature 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 - SPARKLING





## ZERO GAGLIOPPO VINIFICATO IN BIANCO

---

**Regione:** Calabria

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

**Vitigno:** Gaglioppo

**Tipologia:** Bianco, Vino senza solfiti aggiunti

**Tipologia del terreno:** argille e marne di medio impasto

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

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

**Vinificazione:** in bianco da uve rosse Gaglioppo, da solo mosto fiore; illimpidimento statico e fermentazione a temperatura controllata (16°-18°) in acciaio. 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:** 13% vol.

**Capacità invecchiamento:** 2 anni

---

Vino di colore bianco tenue. All'olfatto si presenta con profumi floreali d'arancio e sentori di frutta con note di pesca e pero selvatico. Al palato ottima acidità e persistente freschezza. Piacevole, armonico e intenso il finale fruttato.



100 cl

# ZERO

## GAGLIOPPO BIANCO (BLANC DE NOIR)

---

**Region:** Calabria, Italy

**Production Area:** Cirò (Crotone)

**Grape Variety:** Gaglioppo

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

**Soil Composition:** clay and marl terrain of medium textured

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

**Hectare Yield:** 80 quintals/ha

**Wine-making:** in white from red grape Gaglioppo with only "mosto fiore" (free-run juice); cold and static clarification, controlled temperature fermentation (16°-18°C) in steel tank. Bottling without inoculation of selected yeasts, filtration and added sulphites

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

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

**Aging Capacity:** 2 years

---

White wine with a dull color. Nose it shows aromas of orange blossom, hints of fresh fruit and notes of peach and wild pear. On the palate excellent shoulder acidity and persistent freshness. Pleasant, harmonious and intense fruity finish.



100 cl



I SENZA SOLFITI - NO ADD SULPHITES





## ZERO CALABRIA IGT ROSATO

---

**Regione:** Calabria

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

**Vitigno:** Gaglioppo

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

**Tipologia del terreno:** argille e marne di medio impasto

**Sistema di allevamento:** controspalliera (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°).

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:** 13,5% vol.

**Capacità invecchiamento:** 2 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:** Rosé, No add sulphites

**Soil Composition:** clay and marl terrain of 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, controlled temperature 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:** 13,5% by Vol.

**Aging Capacity:** 2 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 - NO ADD SULPHITES





## ZERO CALABRIA IGT ROSSO

---

**Regione:** Calabria

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

**Vitigno:** Gaglioppo

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

**Tipologia del terreno:** argille e marne di medio impasto

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

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

**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata (26°C) e  
successiva pressatura soffice. Imbottigliamento senza inoculo

di lieviti selezionati, senza filtrazioni e senza solfiti aggiunti

**Periodo di maturazione:** 6 mesi in vasi vinari d'acciaio

**Affinamento:** 2 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Capacità invecchiamento:** 2 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:** clay and marl terrain of medium textured

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

**Hectare Yield:** 70 quintals/ha

**Wine-making:** long controlled temperature 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:** 2 years

---

Red Wine: intense ruby red in color with light orange reflexes. Notes of spices with scent of fruit like plum and berry. Full body 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

ISENZASOLFITI - NO ADD SULPHITES





## ESSENZO CALABRIA IGT BIANCO

---

**Regione:** Calabria

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

**Vitigno:** Pecorello, Greco bianco

**Tipologia:** Bianco

**Tipologia del terreno:** di matrice argillosa con presenza di limo e calcare

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

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

**Vinificazione:** pressatura soffice, chiarificazione statica a freddo, fermentazione controllata a 16°-18°C in botti di rovere da 15 hl

**Periodo di maturazione:** 12 mesi in botti di rovere (15 hl) e in acciaio

**Affinamento:** 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 (Crotona)

**Grape Variety:** Pecorello, Greco bianco

**Wine Typology:** White

**Soil Composition:** clayey matrix with good content  
in loam and limestone

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

**Hectare Yield:** 80 quintals/ha

**Wine-making:** soft pressing, cold and static clarification,  
controlled temperature fermentation (16°-18°C)  
in oak barrels (15 hl)

**Aging:** in oak traditional barrels of 15 hl 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

LE SELEZIONI - SELECTIONS





## ESSENZO CALABRIA IGT ROSSO

---

**Regione:** Calabria

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

**Vitigno:** Syrah, Gaglioppo

**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:** fermentazione con contatto mosto-bucce  
a temperatura controllata tra i 24°-26°C per 7/8 gg con  
rimontaggi e successiva pressatura soffice

**Periodo di maturazione:** 12 mesi in botti 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:** Syrah, Gaglioppo

**Wine Typology:** Red

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

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

**Hectare Yield:** 50 quintals/ha

**Wine-making:** long controlled temperature fermentation (24°-26°C), wort and skin contact for 7/8 days with pumping over and soft pressing

**Aging:** 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 - SELECTIONS



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 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 tenue con riflessi ambrati; brillante senza difetti

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

**Sensazioni gustative. Armonia:** grappa piacevolmente 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 harvest

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

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

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

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

**Packaging:** 500 ml transparent glass bottle

**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*

LA GRAPPA - GRAPPA









# BRIGANTE

Vigneti & Cantina



**VIA SANT'ELIA, 31 88813 CIRÒ (KR) CALABRIA - ITALIA**

Tel. +39 333 41 35 843 | e-mail: [info@vinocirobrigante.it](mailto:info@vinocirobrigante.it)

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





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



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