

Cirò Rosso Classico Superiore DOP 2016

Domaine	Cote di Franze
Région	Calabre
Appellation	Ciro' DOP
Catégorie	Rouge tranquille
Millésime	2016
Format	0,75L
Cépage	Gaglioppo 100%
Vinification	Vendange manuelle. Elevage en cuve inox 24 mois.
Production	6.500 bouteilles
Degré alcoolique	13.5%
Couleur	Rouge rubis
Arômes	Très fin, fruits rouges très nets, fraise, cerise, prune rouge. Epices et nuances d'agrumes. Légères notes d'évolution sur la figue, l'airelle séchée
Saveurs	Une attaque soutenue et épicée. Très belle complexité. Tannins bien marqués mais pas astringents. Grande fraîcheur et saveurs fruitées alléchantes. Fin de bouche longue avec une très élégante et légère amertume
Température de service	16 – 18° C
Accord mets et vin	A déguster avec charcuterie de sanglier, viandes en sauce, viandes rôties, agneau au four, ragoût de bœuf, et gibier. Excellent avec des fromages affinés
Potentiel de garde	10 ans
Note	Cote di Franze fait partie du groupe de vignerons indépendants, la Ciro' Revolution, qui sont unis par une idée de viticulture biologique et de production de vins à forte identité et sans utilisation de produits œnologiques. Ils tentent de mutualiser leur travail et leurs projets pour un bénéfice collectif de l'appellation et de chacun des vignerons.

Cirò Bianco DOP 2019

Domaine	Cote di Franze
Région	Calabre
Appellation	Ciro' DOP
Catégorie	Blanc sec
Millésime	2019
Format	0,75L
Cépage	Greco Bianco 100%
Vinification	Vendange manuelle. Elevage en cuve inox.
Production	6.000 bouteilles
Degré alcoolique	13%
Couleur	Jaune paille à reflets dorés
Arômes	Nez complexe et intense. Genets, lavande, herbe coupée, gentiane, amande fraîche. Minérale, coquillages marins. Agrumes, citron et confiture de pêche jaune
Saveurs	Elégant, très belle complexité en accord avec le nez. Frais et minérale. Fin de bouche longue et aromatique
Température de service	8 – 10° C
Accord mets et vin	Apéritif riche, et tout type de plats à caractère riche et parfumé, de légumes, de poissons, de viandes blanches et même d'aigre-doux !
Potentiel de garde	4 ans
Note	Cote di Franze fait partie du groupe de vigneron indépendants, la Ciro' Revolution, qui sont unis par une idée de viticulture biologique et de production de vins à forte identité et sans utilisation de produits œnologiques. Ils tentent de mutualiser leur travail et leurs projets pour un bénéfice collectif de l'appellation et de chacun des vigneron.

Cirò DOP Rosé 2019

Domaine	Cote di Franze
Région	Calabre
Appellation	Cirò' DOP
Catégorie	Rosé tranquille
Millésime	2019
Format	0,75L
Cépage	Gaglioppo 100%
Vinification	Vendange manuelle. Elevage en cuve inox
Production	5.000 bouteilles
Degré alcoolique	13.5%
Couleur	Rose intense d'une belle brillance
Arômes	Fruit élégant et expressif, typique du cépage, avec une dominante de petits fruits rouges frais et fleurs séchées. Superbe acidité
Saveurs	Attaque fine, équilibrée, en fraîcheur, finement fruitée. Belle persistance tout en élégance vers les fruits rouges
Température de service	8 - 10° C
Accord mets et vin	En apéritif, en entrée, sur poissons grillés, gratins d'aubergines. Plats orientaux et épicés, tels tajines de poissons ou de poulets, nasi ou mie goreng.
Potentiel de garde	4 ans
Note	Cote di Franze fait partie du groupe de vigneron indépendants, la Cirò' Revolution, qui sont unis par une idée de viticulture biologique et de production de vins à forte identité et sans utilisation de produits œnologiques. Ils tentent de mutualiser leur travail et leurs projets pour un bénéfice collectif de l'appellation et de chacun des vigneron.