



FRATELLI
DELL'AQUILA

www.vinidellaquila.it

“

... fin dai piccoli il vino è stato il
nostro mondo. Siamo cresciuti tra i
filari, le foglie e il profumo dei
grappoli di gaglioppo. Le mani rosse,
pregne di succo vivace del mosto appena
torchiato.

Le stesse mani che, oggi, cercano di
trasmettere nei nostri vini l' autenticità e
l' essenza, di quei tempi...

”



IL TERRITORIO



Siamo a Cirò, sulla costa Jonica della Calabria, nome di territorio e denominazione storica più importante della Regione. Qui a Cirò vi è testimonianza di una cultura contadina molto forte che continua a disegnare la bellezza delle nostre colline e della nostra costa. Tante piccole vigne, ognuna con il suo nome, la sua storia e il suo vino... In queste vigne lavoriamo ogni giorno rispettando la terra e il suo equilibrio.

CIRÒ TERRITORY



We are in Cirò, on the Jonian coast of Calabria, the name of the territory and the most important historical denomination of the Region. Here in Cirò there is evidence of a very strong peasant culture that continues to shape the beauty of our hills and our coast. Many small vineyards, each with its name, its history and its wine... In these vineyards we work every day respecting the land and its balance.

VIGNETI RUSSOMANNO



La Tenuta Russomanno, proprietà di famiglia, è localizzata nel comune di Cirò Superiore. Si estende per cinque ettari per lo più coltivati a vigneti e vi fanno da cornice filari di uliveti e un agrumeto. E' un terreno pianeggiante di natura sabbiosa e medio impasto. Si posizionano ad una altezza di circa 50 mt sul l.m. È qui che i vitigni autoctoni come il gaglioppo e il greco bianco vengono coltivati con interessanti risultati, con sistema di allevamento a cordone speronato, in un microclima temperato che gode dei benefici effetti sia delle correnti marine che collinari. Qui nascono il Cirò Rosso Classico Salvogaro, il Rosemanno e il Terre dell' Olimpo tutti con gaglioppo 100% ed il bianco Cirò Doc Frandina con greco bianco 100%.

THE RUSSOMANNO VINEYARDS



Tenuta Russomanno, an estate on our property, is situated in the Cirò Superiore district. It comprises five hectares with mostly organically cultivated vineyards as well as olive groves and a citrus grove. The terrain is flat with sandy and medium textured soil. The altitude of the land is approximately 50 m.a.s.l. It is here that we cultivate the indigenous grape varieties, such as Gaglioppo and Greco Bianco, with very interesting results. We use a training system of spurred cordon in a temperate microclimate that enjoys winds both from the sea and the surrounding hills. We produce our Cirò Rosso Classico Salvogaro and Rosemanno, both 100% Gaglioppo, and the white wine Cirò Doc Frandina (100% Greco Bianco) with grapes from these vineyards.

VIGNETI MORTILLA



Le vigne Mortilla, si trovano nel Comune di Cirò Marina a 200 mt s.l.m. con esposizione a sud. I vitigni impiantati sono per il 90% il gaglioppo e il 10% di magliocco. Coltivati da agricoltura biologica. Si producono vini dal carattere fortemente legati a questi luoghi, complessi ed eleganti al tempo stesso, espressione vera del territorio da conoscere ed apprezzare. Il clima è quello tipico mediterraneo caldo con le brezze marine che mitigano il rigore invernale e rinfrescando le giornate estive. Qui nasce il Cirò Rosso Classico Superiore e il Cirò Rosso Classico – linea Gemme.

THE MORTILLA VINEYARDS



The Mortilla vineyards are situated in the Cirò Marina district at 200 m .a.s.l. with a southern exposure. The planted grape variety are 90% Gaglioppo and 10% Magliocco. We apply organic farming in the vineyards. The characteristics of the wines produced here, both complex and elegant, are very much tied to the land and a true expression of the terroir. The warm climate is typically Mediterranean with marine breezes that mitigate the winter cold and freshen up the warm summer days. It is with these grapes that we produced Cirò Rosso Classico Superiore 2013.



FRANDINA

CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO



Vitigno: Greco Bianco

Vigna: Loc. tà Russomanno

Suolo: Argilloso – Medio

Impasto Altitudine: 0–50 m
slm

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Produzione per ettaro: 70 q

Trattamenti: Zolfo e rame

Vendemmia: Settembre

Vinificazione: Le uve vengono raccolte in tempi diversi per dare un buon equilibrio di acidità e profumi. Arrivano in cantina e subito sottoposti a pressatura soffice. Separiamo il mosto dalle bucce che viene trasferito in serbatoi di acciaio, dove fermenta ad una temperatura di 18 – 20 gradi.

Affinamento: Il vino affina in acciaio per 4-5 mesi, lasciato sulle fecce nobili per aumentare la sua complessità aromatica e pienezza al palato. Dopo la

stabilizzazione naturale viene imbottigliato prima
dell' estate.

LOCALITÀ RUSSOMANNO

VIGNETO DEL FRANDINA FRANDINA VINEYARD

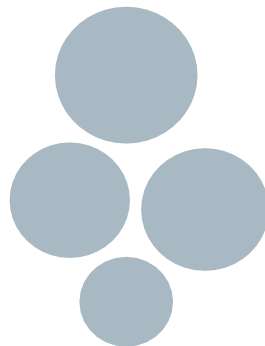
Zona Nord del territorio di
Cirò Northern area of the
Cirò territory



Grape variety: Greco Bianco
Vineyard: Loc. tà Russomanno
Soil: Medium – Textured Clayey
Altitude: 0-50 m slm
Training form: Spurred
Cordon Production for
hectare: 70 q Treatments:
Sulfur and copper Harvest:
September

Vinification: The grapes are taken to the winery in boxes, and immediately undergo soft pressing, with separation of the free – run juice from the skins. The must is then transferred into stainless steel tanks, where it ferments at a low temperature 18-20° C.

Ageing: The wine refines in steel for 4-5 months , left on its fine lees to increase its aromatic complexity and



fullness on the palate. After natural stabilization
it is bottled before the summer.



FRANDINA

CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO



-  Vitigno: Greco Bianco
- Vigna: Loc. tà Russomanno
- Suolo: Argilloso – Medio
- Impasto Altitudine: 0–50 m slm
- Sistema di allevamento: Cordone Speronato
- Produzione per ettaro: 70 q
- Trattamenti: Zolfo e rame
- Vendemmia: Settembre

Vinificazione: Raccogliamo le uve a fine settembre. Le portiamo in cantina e le diraspiano subito, dopo 4 giorni di macerazione a basse temperature facciamo una pressatura soffice. Separiamo il vino dalle bucce che viene trasferito in vasche di acciaio, dove termina la fermentazione ad una temperatura di 18 – 20 gradi. Questo bianco macerato non viene prodotto tutti gli anni.

Affinamento: Il vino affina in acciaio per 4-5 mesi, lasciato

sulle proprie fecce fini per aumentarne la complessità aromatica e la pienezza al palato. Dopo la stabilizzazione viene imbottigliato prima dell' estate.

LOCALITÀ RUSSOMANNO

VIGNETO DEL FRANDINA FRANDINA VINEYARD

Zona Nord del territorio di
Cirò Northern area of the

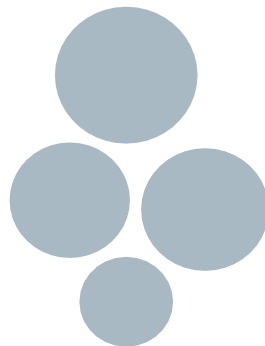


Grape variety: Greco Bianco
Vineyard: Loc. tà Russomanno
Soil: Medium – Textured
Clayey Altitude: 0–50 m s.l.m.
Training form: Spurred
Cordon Production for
hectare: 70 q Treatments:

Vinification: We harvest the grapes at the end of
September.

We take them to the cellar and immediately destem
soft pressing. We separate the wine from the skins
which is transferred to steel tanks, where
fermentation ends at a temperature of 18 – 20° C.
This macerated white is not produced every year.

Ageing: The wine refines in steel for 4-5 months, left on its
fine lees to increase its aromatic complexity and
fullness on the palate. After natural stabilization
it is bottled before the summer.





ROSÈMANNO

CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata

ROSATO



Vitigno: Gaglioppo

Vigna: Loc. tà Russomanno

Suolo: Medio Impasto

Altitude: 0-50 m slm

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Produzione per ettaro: 70 q

Trattamenti: Zolfo e rame

Vendemmia: Settembre

Vinification: Portiamo le uve in cantina e subito li pressiamo in maniera soffice. Separiamo il mosto dalle bucce dopo alcune ore di macerazione e lo trasferiamo nei serbatoi di acciaio, dove fermenta ad una temperatura di 18 – 20 gradi.

Affinamento: Facciamo affinare il vino in acciaio per 4 – 5 mesi, lo lasciamo sulle fecce nobili per aumentare la sua complessità aromatica e pienezza al palato. Dopo la stabilizzazione naturale viene imbottigliato prima dell' estate.

LOCALITÀ RUSSOMANNO

VIGNETO DEL ROSÈMANNO ROSÈMANNO VINEYARD

Zona Nord del territorio di
Cirò Northern area of the
Cirò territory



Grape variety: Gaglioppo
Vineyard: Loc. tà Russomanno
Soil: Medium Texture
Altitude: 0-50 m slm
System: Spurred Cordon
Production for hectare: 70 q
Treatments: Sulfur and copper
Harvest: September



Vinification: The grapes are taken to the winery in boxes, and immediately undergo soft pressing, with separation of the free-run juice from the skins. The must is then transferred into stainless steel tanks, where it ferments at a temperature 18-20 ° C.

Ageing: The wine refines in steel for 4-5 months , left on its fine lees to increase its aromatic complexity and fullness on the palate. After natural stabilization it is bottled before the summer.



SALVO GARO

CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata

ROSSO CLASSICO



Vitigno: Gaglioppo

Vigneto: Loc. tà Russomanno

Suolo: Argilloso, Medio

Impasto Altitudine: 0-50 m
slm

Forma di Allevamento: Cordone Speronato

Produzione per ettaro: 65 q

Trattamenti: Zolfo e rame

Vendemmia: Prima Settimana di Ottobre

Vinificazione: La fermentazione è spontanea: 15 giorni in serbatoio di acciaio con temperatura controllata di 30-31° C. e il mosto rimane a contatto con le bucce per ottimizzare l' estrazione delle sostanze polifenoliche e aiutare l' inizio della fermentazione malolattica.

Affinamento: 12 mesi in acciaio e 5 - 6 mesi in bottiglia.

LOCALITÀ RUSSOMANNO

VIGNETO DEL SALVOGARO SALVOGARO VINEYARD

Zona Nord del territorio di
Cirò Northern area of the
Cirò territory



Grape variety: Gaglioppo
Vineyard: Loc. tà Russomanno
Soils: Clayey, Medium
Texture Altitude: 0-50 m
slm
System: Spurred Cordon
Production for hectare: 65
q Treatments: Sulfur and
copper Harvest: First week
of October



Vinification: The fermentation is spontaneous: 15 days in stainless steel vats a controlled temperature 30-31° C. The must then stays in contact with the skins for further 15 days to optimize the extraction of the polyphenolic substances and help start the subsequent malolactic fermentation.

Ageing: 12 months in steel and 5 - 6 months in bottle.



MORTILLA

CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata

ROSSO CLASSICO SUPERIORE



Vitigno: Gaglioppo

Vigneto: Loc. tà Mortilla

Suolo: Argilloso.

Altitudine: 200m slm

Forma di Allevamento: Cordone Speronato

Produzione per ettaro: 60 q

Trattamenti: Zolfo e rame

Vendemmia: Seconda metà di Settembre

Fermentazioni: La fermentazione è spontanea

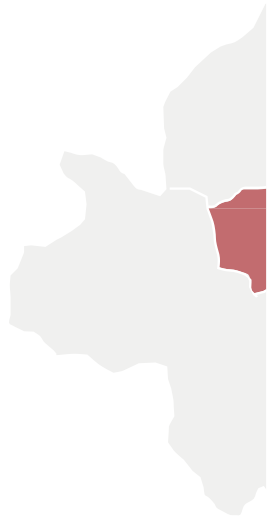
Modalità di Pressatura: Soffice fino a 0,4 bar

Filtraggio: Grossolano e solo prima dell' imbottigliamento

Chiarifiche: No

Macerazione: 7 giorni in acciaio inox senza controllo della temperatura

Affinamento: In acciaio per quasi 18 mesi, e poi bottiglia.



LOCALITÀ MORTILLA

VIGNETO DEL MORTILLA
VINEYARD OF MORTILLA

Zona Sud del territorio di
Cirò Southern area of the

🇬🇧 Grape variety: Gaglioppo
Vineyard: Loc. tà Mortilla
Soils: Clay
Altitude: 200 m slm
System: Spurred Cordon
Production per hectare : 60 q
Treatments: Sulfur and copper

Vinification: The fermentation is
spontaneous.

Pressing mode: Soft up to 0.4 bar

Clarifications: No

Maceration: 7 days in stainless steel without
temperature control

Aging: In steel for almost 18 months, and then in bottle.





GEMME

CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata

ROSSO CLASSICO



Vitigno:

Gaglioppo Vigna:

Loc. tà Fego

Suolo: Argilloso

Altitudine: 0 m

slm

Sistema di allevamento: Alberello

Produzione per ettaro: 60 q

Trattamenti: Zolfo e rame

Vendemmia: Prima Settimana di Ottobre

Vinificazione: La fermentazione è spontanea in serbatoi di acciaio. Macerazione di sette giorni.

Ageing: 18 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

LOCALITÀ FEGO

VIGNETO GEMME
GEMME VINEYARD

Zona Sud del territorio di
Cirò Southern area of the



Grape variety: Gaglioppo

Vineyard: Loc. tà Fego

Soils: Clay

Altitude: 0 m

slm System:

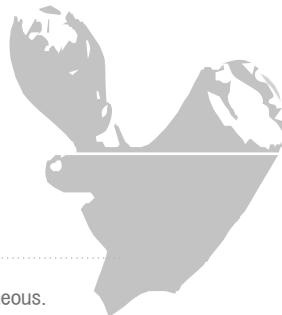
Alberello

Production per hectare: 60

Vinification: The fermentation is spontaneous.

Maceration 7

Ageing: 18 months stainless steel and 2 months in the bottle.





PIANA DELLE GRAZIE

CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata

ROSSO CLASSICO SUPERIORE



Vitigno: Gaglioppo

Vigna: Loc.tà Madonna delle Grazie

Suolo: Argilloso

Altitudine: 0 m slm

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Produzione per ettaro: 50/60 q

Trattamenti: Zolfo e rame

Vendemmia: Prima settimana di Ottobre

Vinificazione: Appena giunte in cantina le uve vengono diraspate e pigiate e la fermentazione viene effettuata con lieviti indigeni ad una temperatura di 28-30 ° C. Il mosto viene sottoposto regolarmente a rimontaggi sulle bucce per ottimizzare l'estrazione del colore e dei tannini. La macerazione dura 30 giorni, e la fermentazione malolattica avviene prima della fine dell'inverno.

Affinamento: 18 mesi in acciaio e dai 4 - 5 mesi in bottiglia.

LOCALITÀ MADONNA DELLE GRAZIE

VIGNETO DELLE MADONNE DELLE GRAZIE MADONNE DELLE GRAZIE VINEYARD

Zona Nord del territorio di
Cirò Northern area of the
Cirò territory



Grape variety : Gaglioppo
Vineyard: Loc. tà Madonna delle Grazie
Soils: Clay
Altitude: 0 m slm
Sistem: Spurred Gorden
Production for hectare :
50/60 q Treatments: Sulfur
and copper Harvest: First
week of October



Vinification: As soon as the grapes reach the winery, de- stemmed and crushed, and the fermentation is carried out by using indigenous yeasts at a temperature of 28-30 ° C. The must is pumped over the skins regularly to optimize the extraction of colour and tannins. The maceration lasts 30 days, and the malolactic fermentation takes place before the end of the winter.

Ageing: 18 months in steel and 4 - 5 months in bottle.



TERRE DELL'OLIMPO

CALABRIA

Indicazione Geografica Tipica

ROSATO

- 🇮🇹 Vitigno: Gaglioppo
- Vigna: Loc. tà Russomanno
- Suolo: Medio Argilloso
- Altitudine: 0-50 m slm
- Sistema di allevamento: Cordone Speronato
- Produzione per ettaro: 70 q
- Trattamenti: Zolfo e rame
- Vendemmia: Prima settimana di Settembre
/ Prima settimana di Ottobre

Vinificazione: È l'unione di due diverse vinificazioni, le uve di queste due vinificazioni provengono dallo stesso vigneto: una vendemmia anticipata con due giorni di macerazione; una vendemmia tardiva con fermentazione e macerazione a grappolo intero. L'assemblaggio delle due vinificazioni avviene al termine della fermentazione.

Affinamento: Il vino affina in acciaio per 4-5 mesi, lasciato sulle proprie fecce fini per aumentarne la complessità aromatica e la pienezza al palato. Dopo

la stabilizzazione naturale viene imbottigliato
prima dell' estate.

LOCALITÀ RUSSOMANNO

VIGNETO TERRE DELL' OLIMPO TERRE
DELL' OLIMPO VINEYARD

Zona Nord del territorio di
Cirò Northern area of the
Cirò territory



Grape variety : Gaglioppo
Vineyard: Loc. tà Russomanno
Soils: Medium Clayey
Altitude: 0-50 m slm
Sistem: Spurred Cordon
Production for hectare: 70q
Treatments: Sulfur and copper
Harvest: First week of
September
/ First week of October

Vinification: It is the union of two different
vinification, the grapes of this two vinification come
from the same vineyard: a premature harvest with two
days of maceration; a late harvest with fermentation
and maceration using the whole bunch of grapes. The
assembly of the two vinification takes place at the
end of the fermentation.

Ageing: The wine refines in steel for 4-5 months , left on its



fine lees to increase its aromatic complexity and fullness on the palate. After natural stabilization it is bottled before the summer.



AREA CIRÒ DOC
PROVINCIA DI CROTONE


FRATELLI
DELL'AQUILA

Via Salvogaro, 5 – Cirò Marina (KR)

TEL: +39 329 7420323 - 3283347405

infovinidellaquila.a@gmail.com

infovinidellaquila@gmail.com

 Dell' Aquila Vini Cirò  [dellaquila_vini](https://www.dellaquila_vini.it)



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013