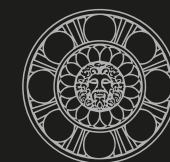


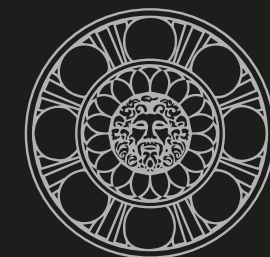


*Dai vigneti della Tenuta Santoro nascono vini di pregio, frutto di un attento lavoro di selezione dei grappoli che inizia tra i filari e prosegue in cantina. Vini rossi, bianchi e rosati vinificati con l'ausilio delle più moderne tecnologie, ma sempre nel rispetto delle tradizioni.*



TENUTA  
SANTORO  
vigneti & cantina

Loc. Franze 88813 Cirò - KR - Italia  
www.tenutasantoro.it info@tenutasantoro.it  
Tel. 0962.38449



TENUTA  
SANTORO  
vigneti & cantina

*Una passione, un'arte.*

## L'Azienda

E' una storia antica quella dell'Azienda Santoro che affonda le radici nel lontano 1850, quando Giuseppe Santoro, trisavolo nonché omonimo dell'attuale titolare, dopo aver fatto ritorno dall'America, cominciò a coltivare i terreni che oggi costituiscono il cuore della "Tenuta". Nel corso degli anni le generazioni che si susseguirono, fatte di uomini saggi e dediti al lavoro, tramandarono questo importante patrimonio, insieme alla loro esperienza e ad un bagaglio di tradizioni, saperi, cultura del vino e della vite. Attualmente la Tenuta Santoro si estende su una superficie di 40 ettari di cui 20 coltivati a vigneto. La quinta generazione di viticoltori porta avanti con orgoglio e passione l'eredità dei propri avi, dedicandosi con amore alla coltivazione dei vigneti e promuovendo la valorizzazione del territorio attraverso la produzione di vini di qualità.

## Il Vino Cirò

Il vino Cirò può essere considerato sicuramente tra i più antichi del mondo, le testimonianze della coltivazione della vite nel nostro territorio, infatti, risalgono ai primi sbarchi dei coloni greci sulle coste del mar Ionio. Essi rimasero talmente impressionati dalla fertilità dei terreni e dalle favorevoli condizioni climatiche che decisero di intensificare in loco la produzione del cosiddetto "nettare degli dei". Alcune tipologie di vite, tra cui il gaglioppo, si presume che possano essere appunto di origine greca. Il vino di "Krimisa" antenato dell'attuale Cirò, divenne così famoso da essere esportato in tutte le colonie fino a diventare il vino ufficiale delle Olimpiadi. Ambito premio per tutti gli atleti vincitori dei giochi, pare che lo stesso Milone di Crotone ne fosse un grande estimatore.



## PATRIS<sup>®</sup> —42—

### CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata  
ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA

**Tipologia:** Vino Rosso

**Zona di produzione:** Cirò (KR) Calabria

**Uvaggio:** 85% Gaglioppo, 15% Magliocco

**Resa uva:** 30/40 q per ettaro

**Tipologia Terreno:** argilloso, calcareo

**Sistema di Allevamento:** cordone speronato  
orizzontale basso con 8.000 ceppi per ettaro

**Vendemmia:** manuale con accurata  
selezione dei grappoli in cassetta

**Periodo Vendemmia:** metà ottobre

**Grado alcolico:** 14% vol

**Vinificazione:** fermentazione alcolica con  
lieviti selezionati a temperatura controllata

**Affinamento:** in barrique per 6 mesi

**Quantità prodotta:** 1.500 bottiglie

**Formati:** 75 cl

**Abbinamento gastronomico:** piatti saporiti,  
arrosti e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C



## ZONARO<sup>®</sup>

### CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata  
ROSSO CLASSICO SUPERIORE

**Tipologia:** Vino Rosso

**Zona di produzione:** Cirò (KR) Calabria

**Uvaggio:** 90% Gaglioppo, 10% Magliocco

**Resa uva:** 40/50 q per ettaro

**Tipologia Terreno:** argilloso, calcareo

**Sistema di Allevamento:** cordone speronato  
orizzontale basso con 7.000 ceppi per ettaro

**Vendemmia:** manuale con accurata  
selezione dei grappoli in cassetta

**Periodo Vendemmia:** metà ottobre

**Grado alcolico:** 14% vol

**Vinificazione:** fermentazione alcolica con  
lieviti selezionati a temperatura controllata

**Quantità prodotta:** 3.500 bottiglie

**Formati:** 75 cl

**Abbinamento gastronomico:** piatti saporiti,  
arrosti e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C



## CAPOSERRA<sup>®</sup>

### CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata  
ROSSO CLASSICO

**Tipologia:** Vino Rosso

**Zona di produzione:** Cirò (KR) Calabria

**Uvaggio:** 80% Gaglioppo,  
10% Magliocco, 10% Merlot

**Resa uva:** 60/70 q per ettaro

**Tipologia del Terreno:** argilloso, calcareo

**Sistema di Allevamento:** cordone speronato  
orizzontale basso con 7.000 ceppi per ettaro

**Vendemmia:** manuale con accurata  
selezione dei grappoli in cassetta

**Periodo Vendemmia:** metà ottobre

**Grado alcolico:** 13,5% vol

**Vinificazione:** fermentazione alcolica con  
lieviti selezionati a temperatura controllata

**Quantità prodotta:** 20.000 bottiglie

**Formati:** 75 cl

**Abbinamento gastronomico:** piatti saporiti,  
arrosti e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C



## NOVENO<sup>®</sup>

### CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata  
ROSATO

**Tipologia:** Vino Rosato

**Zona di produzione:** Cirò (KR) Calabria

**Uvaggio:** 100% Gaglioppo

**Resa uva:** 60/70 q per ettaro

**Tipologia del Terreno:** argilloso, calcareo

**Sistema di Allevamento:** cordone speronato  
orizzontale basso con 7.000 ceppi per ettaro

**Vendemmia:** manuale con accurata  
selezione dei grappoli in cassetta

**Periodo Vendemmia:** metà settembre

**Grado alcolico:** 13% vol

**Vinificazione:** fermentazione alcolica con  
lieviti selezionati a temperatura controllata

**Quantità prodotta:** 20.000 bottiglie

**Formati:** 75 cl

**Abbinamento gastronomico:** piatti delicati,  
carne bianca e pesce

**Temperatura di servizio:** 12-14 °C



## APICE<sup>®</sup>

### CIRÒ

Denominazione di Origine Controllata  
BIANCO

**Tipologia:** Vino Bianco

**Zona di produzione:** Cirò (KR) Calabria

**Uvaggio:** 80% Greco Bianco, 20% Mantonico

**Resa uva:** 60/70 q per ettaro

**Tipologia del Terreno:** argilloso, calcareo

**Sistema di Allevamento:** cordone speronato  
orizzontale basso con 7.000 ceppi per ettaro

**Vendemmia:** manuale con accurata  
selezione dei grappoli in cassetta

**Periodo Vendemmia:** metà settembre

**Grado alcolico:** 13% vol

**Vinificazione:** fermentazione alcolica con  
lieviti selezionati a temperatura controllata

**Quantità prodotta:** 3.500 bottiglie

**Formati:** 75 cl

**Abbinamento gastronomico:** piatti delicati,  
carne bianca, pesce e crudità

**Temperatura di servizio:** 12-14 °C