



FATTORIA SAN FRANCESCO



FATTORIA SAN FRANCESCO





Benvenuti

Un caloroso benvenuto alla Fattoria San Francesco. E' passato già un pò di tempo da quando, spinti da passione e lungimiranza, decidemmo di rilevare la storica Fattoria San Francesco.

Una meravigliosa cantina, dotata di impianti moderni ed immersa tra dolci pendii coltivati a vigna e prospicienti il Mar Ionio, nel cuore di un territorio secolarmente vocato alla viticoltura. È un grande onore portare avanti la tradizione che qui a Ciro' parte già dall'VIII secolo a.C., secondo i valori che hanno fatto del nostro territorio una rinomata zona vitivinicola, mantenendo però un occhio attento alla ricerca ed all'innovazione tecnologica.

Sono lieto di poter condividere con voi questa breve presentazione della Fattoria San Francesco, sperando di potervi ospitare, un giorno, fra questi antichi vigneti baciati dal sole della Magna Grecia, per poter bere assieme un bicchiere dei nostri vini pluripremiati e ricchi di storia.

Antonio Iuzzolini - CEO

Welcome

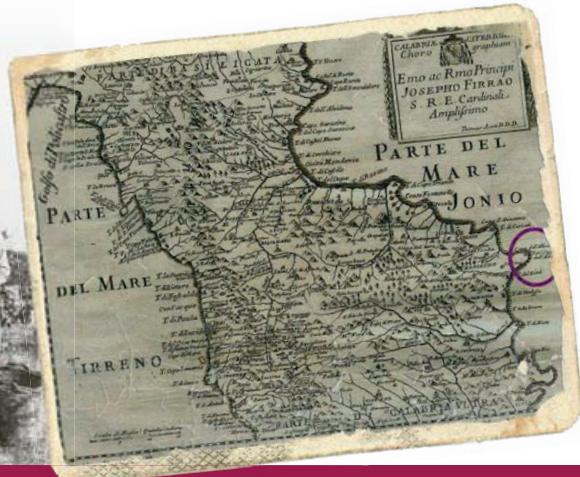
We want to wish you a warm welcome to Fattoria San Francesco. Not long ago, driven by our passion and vision, we decided to acquire the historic Fattoria San Francesco.

Located in the heart of a region particularly suited to viticulture, Fattoria San Francesco is a wonderful wine cellar. Outfitted with modern equipment, the winery is surrounded by gentle slopes planted with vines, overlooking the Ionian Sea.

Here in Ciro', it is our honor to carry on the traditional values begun in the 8th Century BC that has made this area a great wine-producing region, while at the same time maintaining a watchful eye on current research and technological innovation.

We are delighted to share with you this little presentation of Fattoria San Francesco, a historic Calabrian winery, nestled among the ancient sun-kissed vineyards of Magna Grecia. We hope to welcome you, one day in person, to share a glass of our award-winning wine and taste its rich history.

Antonio Iuzzolini - CEO



La storia ed il territorio

La presenza della vite in Calabria e in particolare nel comprensorio cirotano, viene fatta risalire addirittura al 2000 a.c., con l'arrivo sulle sponde del Mar Ionio dei Fenici. I tanti miti e il ritrovamento di reperti, attestano l'esistenza di contatti tra la popolazione autoctona e quella greca già durante la civiltà micenea a cui seguì il massiccio arrivo dei coloni ellenici nel VIII secolo a.c. e poi nel VII secolo a.c.. Nell'area di produzione del Cirò D.O.C., compresa tra il centro collinare di Cirò, il territorio costiero di Cirò Marina, parte dei Comuni di Melissa e Crucoli, i coloni rimasero ammaliati dalla fertilità del luogo. Per questo, decisero di darle la denominazione di Enotria: **“terra dove si coltiva la vite”**. Furono gli stessi ellenici, probabilmente per seme e non per talea, ad impiantare nuovi vigneti per poi adottare innovative tecniche di

vinificazione, grazie alle quali la produzione del vino assunse, in questa terra baciata dal sole, grande importanza.

Gli antichi Greci attribuivano un enorme valore al vitigno calabrese; dalle tavole di Eraclea si legge: «un terreno coltivato a vite aveva un valore sei volte superiore a quello di un terreno coltivato a cereali». I greci, favoriti dall'approdo sulla costa di Cirò Marina dal lungo lembo di terra sabbiosa di Punta Alice, fondarono a ridosso della punta, la città sacra di Krimisa. Il luogo acquistò grande fama presso gli antichi e divenne meta di continui pellegrinaggi verso il mitico Tempio del Dio Apollo Alaios e gli altri edifici di culto compresi nelle sue mura: nel 2001 sono emersi sotto una coltre di 2 metri di terra, all'ombra del colle di Madonna d'Itria, i resti di un santuario dedicato ad una divinità femminile: con tutta probabilità si tratta di Persefone, la Demetra latina.





Nella memoria popolare resta il ricordo anche di un altro tempio, quello dedicato appunto al Dio del vino, Bacco Briseo. Interessanti monumenti enoici, custoditi nel museo civico di Cirò Marina, sono la testimonianza di una cultura viticola che viene definita dagli storiografi “la più antica del mondo”.



History and territory

The existence of grape vines in Calabria, especially in the Cirò area, can be traced back to 2000 BC with the arrival of the Phoenicians to the Italian shores of the Ionian Sea.

Many myths and the discovery of artifacts evidence the existence of contact between the native population of Calabria and the Greeks as far back as the Mycenaean Civilization, which was followed by the arrival of a great number of Greek settlers in both the 8th Century and 7th Century BC.

These Greek settlers were so captivated by the fertile land in this area that they decided to call the region “Enotria”: “land where grapes are grown”.

Now known as the Cirò D.O.C., the region consists of the hill town of Cirò, the seaside area surrounding Cirò Marina, and the municipalities of Melissa and Crucoli.





Il vino prodotto nell'area di Krimisa era così popolare che il "Cremisa" venne eletto vino ufficiale delle Olimpiadi ed offerto come premio ai vincitori dei giochi olimpici ateniesi già nel 765 a.c.. Fu il primo caso di sponsor ufficiale in una manifestazione sportiva. Se già gli abitanti dell'antica "Krimisa", erano dediti alla vitivinicoltura, nei secoli, i cirotani, ne hanno fatto l'impronta enologica della Calabria, oltre che un valido motivo di attrazione e richiamo turistico per quel

flusso di visitatori interessato alla coltivazione della vite ed alla cultura che vi ruota attorno. La viticoltura è, per l'area del Cirò, l'elemento d'identità del territorio. A Cirò, il legame tra vino e territorio è così stretto ed inscindibile che la coltivazione della vite e la lavorazione delle uve, scandiscono i ritmi del lavoro e della vita del territorio, durante l'intero anno solare, disegnandone i paesaggi, i colori, gli usi, le tradizioni, i sapori, i riti. Qui, ogni famiglia possiede un pezzo di



vigna che si tramanda di generazione in generazione. E' il caso della famiglia Iuzzolini, che da sei generazioni coltiva la vite e, da allora, produce vino con passione e maestria.



Once settled, these ancient Greek settlers planted new vineyards and introduced innovative winemaking techniques which led to the singular importance of wine production in this sunny land. The wine produced in this area--also known as Krimisa--was so popular that it was selected as the official wine of the Greek Olympics and offered as a prize to the winners of the Athenian Olympic Games beginning in 765 BC. This was probably the first example of an official sponsor for a sporting event. The inhabitants of ancient Krimisa were devoted to viticulture and, over the centuries, their descendants have made the wine from this region a great example of Calabrian enological excellence, as well as a valuable opportunity to attract tourists interested in the cultivation and culture of wine. Here, every family owns a piece of vineyard that has been handed down from generation to generation. This is also the case for the Iuzzolini family; for six generations this family has cultivated grapes and produced wine with great passion and mastery.

L'Azienda ieri

Narrano le cronache che «Sul fondo detto San Francesco in agro di Cirò, nel 1578 Domenico di Paola fondò un convento e attorno furono impiantati vigneti ». In ogni vino della Fattoria San Francesco è racchiuso un bouquet intenso di secoli che ci porta indietro fino all'anno 1777, quando la Famiglia Siciliani si aggiudicò all'asta il convento San Francesco e continuò la coltivazione della vite iniziata da un monaco, Domenico di Paola. Nel 1997 Francesco Siciliani, ultimo discendente di una famiglia di vignaioli, proseguendo la tradizione familiare, realizza, in mezzo a vigneti e uliveti, una moderna cantina con metodi di vinificazione all'avanguardia.

L'Azienda oggi

Nel 2013 l'azienda viene rilevata dalla famiglia Iuzzolini che ne continua la filosofia conciliando le più moderne tecniche enologiche con la tradizione plurimillenaria del territorio. Con una rinnovata gamma di vini, di qualità assoluta, moderni e giovani, suadenti e dal profumo inebriante, la nuova Fattoria San Francesco si inserisce sin da subito nel mercato di fascia alta, saltando la grande distribuzione e posizionandosi in quella nicchia di prodotti d'eccellenza che si ritrovano solo nella carta dei vini dei migliori ristoranti, delle più esclusive enoteche e dei più raffinati wine bar. La storica, Fattoria San Francesco, oggi attrezzata con le migliori tecnologie è situata nel cuore del C.I.R.O. DOC, a poca distanza dal mare.

The company yesterday

Historical documents tell us that "on the ground called San Francesco in the countryside of Cirò, in 1578 Domenico di Paola founded a monastery and vineyards were planted around..."
When the Siciliani family succeeded in buying Fattoria San Francesco at an auction in 1877, they made a singular commitment, passed down from generation to generation, to continue the grape cultivation begun by the monk, Domenico di Paola.
In 1997, the last descendant of the Siciliani family of winemakers, Francesco Siciliani, carried on the family tradition and built among the vineyards and olive groves a modern winery incorporating advanced winemaking techniques.

The company today

In 2013, Fattoria San Francesco was purchased by the Iuzzolini family. With that purchase, the Iuzzolini family committed to honoring the multi-millennial tradition of the region carried forward by the Siciliani family and, at the same time, merging that legacy with more advanced viticulture and winemaking techniques.
With the development of its new line of high quality wines, Fattoria San Francesco is now well-positioned in the Hotel/Restaurant/Café marketplace, sidestepping the traditional tiered distribution system. Our wines meet that specific niche for products of excellence found in the wine lists of the best restaurants and hotels, the most exclusive wine shops, and the finest wine bars.
The modern Fattoria San Francesco winery is located in the "Quattromani" countryside of Cirò, the heart of the Cirò D.O.C. and a short distance from the Ionian Sea.





Il terreno su cui è ubicata la cantina ha una superficie di 40.000 metri quadrati, con un'area coperta di 3000 metri quadri, di cui 600 interrati che costituiscono la bottaia, mentre la restante parte, tra uliveti secolari e querce, è destinata ad un ampio piazzale su cui sorgono: parcheggi, aiuole, aree attrezzate per eventi e pic-nic. L'ottima materia prima proveniente da vigneti che crescono in un territorio straordinario dal punto di vista vitivinicolo, i famosi 2.500 ettari costituenti la D.O.C. Cirò, raggiunge l'apoteosi in queste colline affacciate sul mare dove le diverse coltivazioni di vitigni autoctoni (gaglioppo, magliocco e greco bianco in primis) e di uliveti secolari, si alternano a tratti di boschi profumati di eucalipti e pini.

La cantina

La cantina ha una capacità produttiva di oltre un milione di bottiglie ed una capienza, tra barriques e serbatoi in acciaio, di 8.500 HL. Un rigido controllo di qualità accompagna le uve lungo tutto il ciclo culturale fino all'imbottigliamento. La cantina possiede un impianto costituito da presse automatiche per la spremitura soffice e diversi tipi di vinificatori. Le fermentazioni avvengono a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio. Per gli affinamenti, il cui periodo varia a seconda della tipologia del vino, si usano serbatoi in acciaio e botti di rovere (barriques).



The property on which the facility is located consists of 40,000 qm (square meters) – approximately 9.9 acres – with 3,000 qm (9,800 square feet) under roof, including an 800 qm underground cellar. The remaining land, situated among the olive and oak trees, is designed as a large square with plenty of room for events and picnics, flower beds, and parking.

The cellar

Fattoria San Francesco has a production capacity of over one million bottles a year, with an 8,500 hectoliter (225,000 gallon) capacity between barriques (barrels) and steel tanks. There is a rigid quality control program which oversees the entire production process—following the grapes throughout the crop cycle, winemaking, aging, and bottling. The winery was built to take advantage of and benefit from modern technology and includes automatic presses for soft-squeezing of the grapes and other equipment. Fermentation is carried out at controlled temperatures in steel tanks. Both steel tanks and oak barriques are used for aging, the selection of which and length of time varies depending on the type of wine being produced.



SAN FRANCESCO

CIRÒ ROSSO CLASSICO

- Tipo:** Rosso.
Classificazione: Denominazione di Origine Controllata.
Vitigno: Gaglioppo.
Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa
Terreno: argilloso, calcareo.
Altimetria: da 50 a 100 metri s.l.m.
Sistema di allevamento: Spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5000 piante.
Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.
Vendemmia: manuale prima settimana di ottobre.
Resa per ettaro di uva: 80 – 90 q.li.
Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 8-12 giorni. Svinatura e pressatura soffice.
Maturazione: in acciaio con breve passaggio in barriques.
Affinamento: due mesi in bottiglia a temperatura controllata.
Degustazione: *Colore* - rosso rubino vivace, con riflessi violacei.
Profumo - delicato, intenso, speziato, etero e piacevole.
Sapore - caldo, pieno, piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente.
Grado alcolico: 13% in vol.
Abbinamento gastronomico: eccellente con tutti i piatti, ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio: 17-18 °C.

- Type:** Red.
Classification: Controlled Designation of Origin.
Vine: Gaglioppo.
Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, exactly in the area of Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa.
Soil: clayey, calcareous.
Altimetry: from 50 to 100 metres above sea level.
Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5000 plants per hectare.
Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.
Grape harvest: manual, first week of October.
Yield per hectare of grapes: 80 – 90 q
Vinification: traditional fermentation with maceration for 8-12 days.
 Draining and soft pressing.
Ripening: in stainless steel with a light passage in barriques.
Refining: two months in bottles at a controlled temperature.
Tasting: *Colour* – bright ruby red with purple shades
Scent – delicate, intense, spicy, ethereal and pleasant.
Flavour – warm, full, pleasantly vinous, balanced, tasty and persistent.
Alcoholic degree: 13% vol.
Gastronomic coupling: excellent with any dish, ideal with red meat, game and medium matured cheeses.
Service temperature: 17-18 °C.



FATTORIA SAN FRANCESCO

SAN FRANCESCO

CIRÒ BIANCO



- Tipo:** Bianco.
Classificazione: Denominazione di Origine Controllata.
Vitigno: Greco bianco.
Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa
Terreno: argilloso, calcareo.
Altimetria: da 50 a 100 metri s.l.m.
Sistema di allevamento: Spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5000 piante.
Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.
Vendemmia: manuale fine settembre.
Resa per ettaro di uva: 80 – 90 q.li.
Vinificazione: diraspogigiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva, segue fermentazione a temperatura controllata.
Maturazione: in acciaio.
Affinamento: un mese in bottiglia a temperatura controllata.
Degustazione: *Colore* - giallo paglierino con sfumature verdognole.
Profumo - fruttato e fragrante, delicato, floreale con profumi riconducibili al fiore della Passiflora, di media intensità e persistenza.
Sapore - morbido, fresco, brioso, equilibrato, gradevolmente armonico.
Grado alcolico: 12,5% vol.
Abbinamento gastronomico: si accompagna con antipasti, zuppe di verdure, piatti a base di pesce, formaggi freschi.
Temperatura di servizio: 8-10 °C.

- Type:** White.
Classification: Controlled Designation of Origin.
Vine: White Greco.
Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, exactly in the area of Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa.
Soil: clayey, calcareous.
Altmetry: from 50 to 100 metres above sea level.
Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5000 plants per hectare.
Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.
Grape harvest: manual, end of September.
Yield per hectare of grapes: 80-90 q
Vinification: destalking pressing, soft pressing, yield in must flower 60% on the grapes, followed by a fermentation at a controlled temperature.
Ripening: in stainless steel.
Refining: one month in bottles at a controlled temperature.
Tasting: *Colour* – straw yellow with soft greenish shades.
Scent – fruity and perfumed, delicate, floral with scents referable to the Passionflower, medium intensity and persistence.
Flavour – soft, fresh, vivacious, well-balanced, pleasantly harmonious
Alcoholic degree: 12,5% vol.
Gastronomic coupling: it goes well with hors d'oeuvres and dishes based on fish, vegetable soups and fresh cheeses
Service temperature: 8-10 °C.



FATTORIA SAN FRANCESCO



SAN FRANCESCO

CIRÒ ROSATO

- Tipo:** Rosato.
Classificazione: Denominazione di Origine Controllata.
Vitigno: Gaglioppo.
Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, in Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa.
Terreno: argilloso, calcareo.
Altimetria: da 50 a 100 metri s.l.m.
Sistema di allevamento: Spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5000 piante.
Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.
Vendemmia: manuale prima settimana di ottobre.
Resa per ettaro di uva: 70 – 80 q.li.
Vinificazione: diraspigiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva, segue fermentazione a temperatura controllata.
Maturazione: in acciaio.
Affinamento: un mese in bottiglia a temperatura controllata.
Degustazione: *Colore* – rosa salmone tendente al corallo acceso.
Profumo – di media intensità e persistenza, fruttato in gioventù.
Sapore – asciutto, di media corposità, molto equilibrato.
Grado alcolico: 13% in vol.
Abbinamento gastronomico: vino da tutto pasto.
Temperatura di servizio: 10-12 °C.

- Type:** Rosé.
Classification: Controlled Designation of Origin.
Vine: Gaglioppo.
Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, exactly in the area of Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa.
Soil: clayey, calcareous.
Altimetry: from 50 to 100 metres above sea level.
Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5000 plants per hectare.
Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.
Grape harvest: manual, first week of October.
Yield per hectare of grapes: 70 – 80 q
Vinification: destalking pressing, soft pressing, yield in must flower 60% on the grapes, followed by a fermentation at a controlled temperature.
Ripening: in stainless steel.
Refining: one month in bottles at a controlled temperature.
Tasting: *Colour* – salmon pink with coral tints.
Scent – medium intensity and persistence, fruity when young
Flavour – dry, medium-bodied, well-balanced.
Alcoholic degree: 13% vol.
Gastronomic coupling: all kinds of dishes
Service temperature: 10 – 12 °C.



FATTORIA SAN FRANCESCO

VIGNACORTA



- Tipo:** Rosso.
Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Calabria.
Vitigno: Gaglioppo e Magliocco.
Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone.
Terreno: argilla bianca.
Altimetria: da 150 a 200 metri s.l.m.
Sistema di allevamento: Spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5000 piante.
Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.
Vendemmia: manuale ultima settimana di settembre
Resa per ettaro di uva: 50 – 60 q.li.
Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 8-10 giorni sulle bucce, svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica in acciaio.
Maturazione: passaggio di nove mesi in barriques di rovere francese nuove.
Affinamento: due mesi in bottiglia a temperatura controllata.
Degustazione: *Colore* - rosso rubino vivace con lievi sfumature tendenti al violaceo.
Profumo - intenso, si evidenziano odori di erbe, frutti di bosco e spezie.
Sapore - caldo, pieno e piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente.

- Grado alcolico:** 13% in vol.
Abbinamento gastronomico: si accompagna con primi piatti dal condimento saporito, carni rosse e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 17-18 °C.

- Type:** Red.
Classification: Typical Geographical Indication of Calabria.
Vine: Gaglioppo and Magliocco.
Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone
Soil: white clay.
Altimetry: from 150 to 200 metres above sea level.
Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5000 plants per hectare.
Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.
Grape harvest: manual, end of October.
Yield per hectare of grapes: 50 – 60 q
Vinification: traditional fermentation with 8 – 10 days steeping on the grape skins, drawing off, soft pressing, malolactic fermentation in stainless steel.
Ripening: passage for nine months in the new French durmast barriques.
Refining: two months in bottles at a controlled temperature.
Tasting: *Colour* – bright ruby red with soft shades tending to violet.
Scent – intense, herbs perfume, soft fruit and spices scents.
Flavour – warm, full and pleasantly vinous, balanced, tasty and persistent.
Alcoholic degree: 13% vol.
Gastronomic coupling: it goes well with savoury first dishes, red meat and mature cheese.
Service temperature: 17-18 °C.



FATTORIA SAN FRANCESCO

SETTEMARI



- Tipo:** Bianco.
Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Calabria.
Vitigno: Greco bianco e Chardonnay.
Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone.
Terreno: argilloso, calcareo.
Altimetria: da 150 a 200 metri s.l.m.
Sistema di allevamento: Spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5000 piante.
Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.
Vendemmia: manuale ultima settimana di settembre.
Resa per ettaro di uva: 50 – 60 q.li.
Vinificazione: diraspogipigiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva.
Maturazione: in acciaio il Greco bianco e due mesi in barriques lo Chardonnay.
Affinamento: un mese in bottiglia a temperatura controllata.
Degustazione: *Colore* - giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.
Profumo - floreale, complesso e morbido con lievi note di albicocca secca e frutta esotica.
Sapore - ampio e piacevolmente fruttato.
Grado alcolico: 12,5% in vol.
Abbinamento gastronomico: antipasti, si esalta con primi piatti di pesce, crostacei, frutti di mare e zuppa di pesce, formaggi.
Temperatura di servizio: 8-10 °C.

- Type:** White.
Classification: Typical Geographical Indication of Calabria.
Vine: White Greco and Chardonnay.
Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone.
Soil: clayey, calcareous.
Altimetry: from 150 to 200 metres above sea level.
Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5000 plants per hectare.
Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.
Grape harvest: manual, last week of September.
Yield per hectare of grapes: 50-60 q
Vinification: destalking pressing, soft pressing, 60% yield in must flower on the grapes.
Ripening: in steel the White Greco and passage for two months in French durmast barriques the Chardonnay.
Refining: one months in bottles at a controlled temperature.
Tasting: *Colour* – Straw yellow with light greenish tints.
Scent – Florid, complex and soft with light hints of dry apricot and exotic fruits.
Flavour – Ample, pleasantly fruity
Alcoholic degree: 12,5% in vol.
Gastronomic coupling: hors d'oeuvres, enhanced by first courses of fish, shellfish and seafood, cheeses.
Service temperature: 8-10 °C.



FATTORIA SAN FRANCESCO

DONNA ROSA



- Tipo:** Rosato.
Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Calabria.
Vitigno: Gaglioppo.
Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone.
Terreno: di tipo misto, con una certa percentuale di calcare attivo.
Altimetria: da 150 a 200 metri s.l.m.
Sistema di allevamento: Spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5000 piante.
Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.
Vendemmia: manuale prima decade di ottobre.
Resa per ettaro di uva: 70 – 80 q.li.
Vinificazione: diraspogigiatura, breve macerazione a freddo con le bucce, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva segue fermentazione a temperatura controllata.
Maturazione: passaggio di quattro mesi in barriques di rovere francese nuove.
Affinamento: due mesi in bottiglia a temperatura controllata.
Degustazione: *Colore* - rosa salmone con riflessi di ciliegia.
Profumo - delicato, floreale con sentori di fiori e spezie.
Sapore - morbido, armonico, brioso e vivace.
Grado alcolico: 13% in vol.
Abbinamento gastronomico: si abbina facilmente con ricchi antipasti, primi e secondi, piatti a base di pesce, carni bianche.
Temperatura di servizio: 8-10 °C.

- Tipo:** Rosé.
Classification: Typical Geographical Indication of Calabria.
Vine: Gaglioppo.
Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone.
Soil: mixed type, with a certain percentage of activated limestone.
Altimetry: from 150 to 200 metres above sea level.
Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5000 plants per hectare.
Climate: mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.
Grape harvest: manual, in the first ten days of October.
Yield per hectare of grapes: 70 – 80 q
Vinification: destalking pressing, brief cold steeping with the skins, soft pressing, yield in must flower 60% on the grapes, followed by a fermentation at a controlled temperature.
Ripening: passage for four months in the new French durmast barriques.
Refining: two months in bottles at a controlled temperature.
Tasting: *Colour* – salmon pink with cherry tints.
Scent – delicate, floral with flowers and spices scents.
Flavour – soft, harmonic, sprightly and bright.
Alcoholic degree: 13% vol.
Gastronomic coupling: it goes well with rich hors d'oeuvres, first and second courses based on fish and white meat.
Service temperature: 8-10 °C.



FATTORIA SAN FRANCESCO



RONCO DEI QUATTROVENTI

Tipo: Rosso.
Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Calabria.
Vitigno: Gaglioppo.
Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone.
Terreno: argilla bianca.
Altimetria: da 100 a 150 metri s.l.m.
Sistema di allevamento: Spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5000 piante.
Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.
Vendemmia: manuale prima settimana di ottobre.
Resa per ettaro di uva: 55 – 65 q.li.
Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione per 8-12 giorni. Svinatura e pressatura soffice.
Maturazione: elevage in barriques di rovere francese per 12/13 mesi.
Affinamento: due mesi in bottiglia a temperatura controllata.
Degustazione: *Colore* - rosso rubino, carico e profondo con accenno di riflessi arancione.
Profumo - intenso e persistente, elegante con note di piccoli frutti di bosco e un tono di legno, di grande personalità.
Sapore - secco, molto fine, con tannini ben fusi, molto distinto, con sentore di lampone, vaniglia e mandorle tostate.
Grado alcolico: 13,5% in vol.
Abbinamento gastronomico: si accompagna con carni rosse e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Tipo: Red
Classification: Typical Geographical Indication of Calabria.
Vine: Gaglioppo.
Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone
Soil: white clay.
Altmetry: from 100 to 150 metres above sea level.
Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5000 plants per hectare.
Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.
Grape harvest: manual, first week of October.
Yield per hectare of grapes: 55 – 65 q
Vinification: traditional fermentation with maceration for 8-12 days.
 Draining and soft pressing.
Ripening: elevage in new French durmast barriques for 12 months.
Refining: two months in bottles at a controlled temperature.
Tasting: *Colour* - ruby red, deep, with orange shades
Scent - intense and persistent, elegant with notes of wild berries and a wood tone, great personality.
Flavour – dry, very fine, with melted tannins, very distinguished, with hints of raspberry, vanilla and toasted almonds
Alcoholic degree: 13,5% in vol.
Gastronomic coupling: it goes well with red meat and mature cheese.
Service Temperature: 18-20 °C.



FATTORIA SAN FRANCESCO

DUCA DELL'ARGILLONE



Duca dell'Argillone RISERVA

*Solo ed argilla bianca abbiamo per terra,
qui s'innalza l'uomo con le sue fatiche
e il frutto che ne viene per riserva,
è il nettare prezioso della vite.*



FATTORIA SAN FRANCESCO

Tipologia: Rosso.
Classificazione: Denominaz. di Origine Controllata, Cirò Rosso Classico Superiore Riserva.
Vitigno: Gaglioppo.
Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone.
Terreno: argilla bianca e ben dotato di calcio.
Altimetria: da 100 a 200 metri s.l.m.
Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5600 piante.
Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.
Vendemmia: manuale prima decade di ottobre.
Resa per ettaro di uva: 40 - 55 q.li.
Vinificazione: fermentazione tradizionale con macerazione a temperatura controllata per 15 giorni, svinatura con pressatura soffice.
Maturazione: in barriques di rovere per 18-24 mesi.
Affinamento: quattro mesi in bottiglia a temperatura controllata.
Degustazione: *Colore* - rosso rubino intenso, con riflessi granata, buona tonalità e intensità.
Profumo - intenso, complesso, alcolico ma, al contempo, elegante e persistente, si avvertono odori di frutta secca, sentori di minerali, note di tabacco e vaniglia completano e danno pienezza al bouquet.
Grado alcolico: 14% in vol.
Abbinamento gastronomico: piatti di raffinata cucina mediterranea, ideale per arrosti di carni rosse e brasati, selvaggina e grigliate, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: si consiglia la decantazione per apprezzare in pieno la rotondità e l'eleganza del vino. Servire a 16-18°C in calice ampio.

Type: Red.
Classification: Guaranteed Quality Cirò D.o.c. Red Classic Superior Reserve.
Vine: Gaglioppo.
Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone.
Soil: white clay and rich of calcium.
Altimetry: from 50 to 100 metres above sea level.
Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5600 plants per hectare.
Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.
Grape harvest: manual, first week of October.
Yield per hectare of grapes: 40 - 55 qts.
Vinification: traditional fermentation with 15 days steeping, drawing off and soft pressing.
Ripening: élevage in French durmast barriques for 18-24 months.
Refining: four months in bottles at a controlled temperature.
Tasting: *Color* - deep ruby red, with garnet tones, good tone and intensity.
Scent - intense, complex, alcoholic but, at the same time, elegant and persistent, smell of dried fruit, hints of minerals, hints of tobacco and vanilla complete and give fullness to the bouquet.
Flavour - full-bodied, important, intense, enveloping and balanced, gives fullness to the palate, the tannins, not too aggressive, they are well blended with acidity, flavour and alcohol, the progression is attractive, the long aromatic return is a continuous stimulus to a new pleasure in which is revealed the Mediterranean soul of this wine.
Alcoholic degree: 14% vol.
Gastronomic coupling: dishes of fine Mediterranean cuisine, ideal for red meat roasts and stews, game and grilled, seasoned cheese.
Service temperature: we recommend decanting to fully appreciate the roundness and elegance of the wine. Serve at 16-18°C in large balloon glass.



FATTORIA SAN FRANCESCO

CARADONNA

EXTRA DRY

CARADONNA®

EXTRA DRY



FATTORIA SAN FRANCESCO

CARADONNA

- Tipo:** Spumante Brut metodo charmat.
Varietà: uve bianche coltivate in Calabria.
Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone.
Terreno: argilloso, calcareo.
Altimetria: da 100 a 150 metri s.l.m.
Sistema di allevamento: Spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5000 piante.
Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.
Vendemmia: manuale fine agosto.
Resa per ettaro di uva: 70 – 80 q.li.
Vinificazione: pressatura soffice, pulizia del mosto, fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
Maturazione: rifermentazione in autoclave in acciaio per quattro mesi.
Affinamento: un mese in bottiglia a temperatura controllata.
Caratteristiche: *Colore* - giallo paglierino con lievi sfumature dorate.
Aromi - delicato ed elegante, fruttato e fragrante con delicato sentore di lievito.
Gusto - secco, fine, fresco ed aromatico, tipicamente sapido e molto armonico. Perlage di grana finissima e continua, vivace ed elegante.
- Grado alcolico:** 12,5% in vol.
Abbinamento gastronomico: antipasti, si esalta con primi piatti di pesce, crostacei, frutti di mare e zuppa di pesce, formaggi.
Temperatura di servizio: 6-8 °C.
- Type:** Sparkling Brut charmat.
Vine: White grape of Calabria.
Production area: Calabria region, in the province of Crotone.
Soil: clayey, calcareous.
Altimetry: from 100 meters to 150 meters above sea level.
Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5000 plants per hectare.
Climate: Mediterranean climate with mild winters and hot, dry summer.
Grape harvest: manual, at the end of August.
Yield per hectare of grapes: 70-80 q
Vinification: soft pressing, must cleaning, fermentation at a controlled temperature in stainless steel.
Ripening: fermentation four months in stainless steel autoclave.
Refining: one months in bottles at a controlled temperature.
Tasting: *Colour* – Straw yellow with light golden tints.
Scent – delicate and elegant, fruity and fragrant with a soft yeasty finish.
Flavour – dry, elegant, fresh, typically sapid and extremely harmonic. Tight grained, continuous perlage, lively and elegant.
- Alcoholic degree:** 11% in vol.
Gastronomic coupling: excellent as an aperitif or with seafood, shellfish and fresh cheese.
Service temperature: 6-8 °C.



FATTORIA SAN FRANCESCO

BRISI PASSITO



- Tipologia:** Bianco Passito
Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Calabria
Vitigno: Greco Bianco.
Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone.
Terreno: argilloso, calcareo.
Altimetria: da 50 a 100 metri s.l.m.
Sistema di allevamento: spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5000 piante
Clima: mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.
Vendemmia: manuale seconda decade di ottobre appassita sui graticci al sole.
Resa per ettaro di uva: 30-40 q.li.
Vinificazione: diraspogigiatura, pressatura soffice, resa in mosto fiore 30% sull'uva.
Maturazione: elevate in barriques di rovere francese per 12 mesi.
Affinamento: due mesi in bottiglia a temperatura controllata.
Degustazione: *Colore* - giallo dorato.
Profumo - aromi persistenti che ricordano i fichi secchi, l'albicocca secca, i datteri, il miele e l'uva sultanina.
Sapore - dolce, speziato con un buon finale persistente.
Grado alcolico: 15% in vol.
Abbinamento gastronomico: si accompagna con pasticceria secca e con formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 8-10 °C.
- Type:** White "Passito"
Classification: 40% vol.
Vine: White Greco.
Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone.
Soil: clayey, calcareous.
Altimetry: from 50 to 100 metres above sea level.
Plant breeding system: espalier with a density of understocks of 5000 plants per hectare.
Climate: Mediterranean, with mild winters and warm and dry summers.
Grape harvest: manual, second decade of October dried on screens under the sun.
Yield per hectare of grapes: 30-40 q.li.
Vinification: destalking pressing, soft pressing, 30% yield in must flower on the grapes.
Ripening: elevage in French durmast barriques for 12 months.
Refining: two months in bottles at a controlled temperature.
Tasting: *Colour* - straw yellow.
Scent - persistent aromas that recall dried figs, dry apricot, dates, honey and raisins.
Flavour - sweet, spiced with a good persistent ending.
Alcoholic degree: 15% in vol.
Gastronomic coupling: accompanied by dry pastries and seasoned cheese.
Service temperature: 8-10 °C.



FATTORIA SAN FRANCESCO

GRAPPA RONCO DEI QUATTROVENTI



- Tipologia:** Grappa di vinacce di uva destinata al vino "Ronco dei Quattroventi" IGT Calabria Rosso.
- Grado alcolico:** 40% in vol.
- Vitigno:** Gaglioppo 100%.
- Zona di produzione:** Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone.
- Terreno:** argilla bianca.
- Altimetria:** da 100 a 150 metri s.l.m.
- Clima:** mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e asciutte.
- Maturazione:** in barrique di rovere francese per dodici mesi.
- Affinamento:** due mesi in bottiglia.
- Distillazione:** ottenuto da vinacce fresche di Gaglioppo distillate a bagnomaria con il tradizionale alambicco in rame.
- Aspetto:** limpido, ambrato.
- Caratteristiche sensoriali:** *Profumo* - schietto, immediato, fragrante e armonico, il legno francese gli conferisce un profumo autorevole ed un elegante colore ambrato.
Sapore - dal gusto maestoso, elegante e persistente, morbido, ricco delle complesse sfumature tipiche dell'uva d'origine.
- Suggerimenti di servizio:** perfetta per il dopo pasto, il suo notevole profilo esalta ed armonizza gli ingredienti in molti cocktail, grappa da meditazione ideale per momenti conviviali, servire a temperatura ambiente, preferibilmente in bicchieri ampi tipo "balloon"

- Type:** grappa made from grapes grown for wine "Ronco dei Quattroventi" red IGT Calabria.
- Degree of alcohol:** 40% vol.
- Grapevine:** Gaglioppo 100%.
- Production area:** Calabria east central, in the province of Crotone.
- Soil:** white clay.
- Altitude:** from 100 meters to 150 meters above sea level.
- Climate:** Mediterranean climate with mild winters and hot, dry summers.
- Refining:** twelve months aging in French barriques.
- Aging:** two months in bottle.
- Distillation:** obtained by distillation of grape pomace fresh Gaglioppo, distilled in hot water bath "bagnomaria" with a traditional copper post still.
- Aspect:** clear and amber.
- Sensory features:** *Scent* - plain, immediate, fragrant and harmonious, french perfume timber produces an authoritative aroma and an elegant color amber.
Taste - magnificent, elegant and persistent, soft, full of complex nuances typical of Gaglioppo.
- Serving temperature:** perfect after the meal, his remarkable profile enhances and harmonizes the ingredients in many cocktails, brandy from meditation ideal for social occasions. It can be served at room temperature, preferably in large glasses "balloon".



FATTORIA SAN FRANCESCO

SAN FRANCESCO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Tipo: Olio extra vergine di oliva
Zona di produzione: Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, zona del cirotano.
Numero Olivi: 18.000 piante.
Superficie totale: 60 ettari.
Varietà di olive utilizzate: Frantoiana, Dolce di Rossano, Biancolilla, Napoletano, Triviolo.
Periodo di raccolta: Ottobre/Novembre.
Metodo di raccolta: brucatura a mano su reti, la molitura si esegue entro poche ore dalla raccolta
Tipo di estrazione: a freddo.
Maturazione: Decantazione naturale in fusti inox a temperatura costante.
Colore: verde con riflessi verdognoli.
Gusto: fruttato di media intensità, armonico caratterizzato da eleganti sentori di mandorle dolci e carciofi, elegante, amaro ed una nota gradevolmente piccante.

Type: Extra virgin olive oil
Production area: Calabria, east centre in the province of Crotone, area of Cirò.
Number of Olive Trees: 18.000.
Total surface area: 60 hectares.
Variety of olives used: Frantoiana, Dolce di Rossano, Biancolilla, Napoletano, Triviolo.
Harvest: October/November.
Harvest Method: Hand stripping above nets, pressed within a few of hours from the harvesting
Type of Extraction: Cold press.
Ripening: natural sedimentation in stainless steel tanks at a constant temperature.
Colour: green with greenish tints.
Appearance: fruity, medium intensity, balanced with elegant hints of almond and artichokes, elegant, pleasantly bitter and spicy note.



FATTORIA SAN FRANCESCO



FATTORIA SAN FRANCESCO

Vinicola San Francesco s.r.l.

Loc. Quattromani 88813 Cirò (KR)
Tel. (+39) - 0962.32228 - Fax: (+39) - 0962.32987
www.fattoriasanfrancesco.it
info@fattoriasanfrancesco.it