Senatore Vini presenta la collezione per il canale Horeca

senatore-ev-8ed4ec3e

senatore 2La vitivinicoltura nella famiglia Senatore rappresenta un'autentica passione tramandata di generazione in generazione. Senatore Vini è considerata, nel panorama vitivinicolo del Cirò, una testimonianza antica di competenza e tradizione. Il patrimonio dell'azienda è rappresentato da 40 ettari complessivi di cui 30 circa vocati a vigna, con produzione di vino DOP e IGP. Produzione che confluisce in una collezione dedicata specificatamente al canale Horeca e composta da ben 13 referenze. Ecco quali sono.

Alalei - DOP - CIRÒ BIANCO

Prodotto da uve Greco bianco, da disciplinare dop, coltivate nei vigneti Senatore. L'attenta selezione manuale e l'accurata vinificazione fanno esprimere, a questo antico vitigno, profumi sapori e colori importanti. Da abbinare con primi piatti delicati, carni bianche e pesce. Servire ad una temperatura di 10-12 °C. Conservare in un luogo fresco per non modificare il bouquet.

Alikia - IGP - CALABRIA BIANCO

Nasce dal blend di Greco bianco e Traminer ottenuti dalla vinificazione, in epoca differente, delle medesime uve coltivate nei vigneti Senatore. Un vino dal colore tenue, fresco e fruttato con sentori floreali delicati. Per la sua delicatezza ed eleganza si abbina ai piatti freschi della cucina mediterranea e ad antipasti leggeri. Servire ad una temperatura di 12–14 °C. Conservare in un luogo fresco per non modificare il bouquet.

Silò - IGP - CALABRIA BIANCO

Prodotto da uve Chardonnay, Sauvignon Blanc e Incrocio Manzoni. La raccolta e la selezione manuale, seguite da un'accurata vinificazione, ne fanno un vino di pregio. Colore con riflessi dorati, profumo intenso e fruttato, gusto pieno e morbido. Si abbina egregiamente con piatti a base di pesce,

primi delicati e carni bianche. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Eukè - IGP - CALABRIA BIANCO - frizzante naturale

Prodotto da uve Greco bianco, Incrocio Manzoni e Chardonnay. L'attenta selezione manuale, l'accurata vinificazione e la rifermentazione a "pied de cuve" in autoclave per due mesi, fanno esprimere a questi vitigni profumi sapori e colori importanti. Abbinare con primi piatti della cucina mediterranea o carni bianche. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Eukè rosè - IGP - CALABRIA ROSATO - frizzante naturale

Vino frizzante a fermentazione naturale. Fresco, con sentori di frutti di bosco, un perlage fine e persistente, gusto pieno, sapido ed acidulo. Ideale come aperitivo ed in abbinamento con gli antipasti. La sua vivacità, la sua freschezza e la sua morbidezza lo rendono adatto ad accompagnare primi piatti della cucina mediterranea e grandi secondi di pesce. Si consiglia di bere ad una temperatura di 10-12 °C.

Puntalice - DOP - CIRÒ ROSATO

Ottenuto da uve Gaglioppo nei nostri vigneti in Cirò. La raccolta e la selezione manuale seguite da un'attenta vinificazione ne fanno un vino di pregio. Colore rosa "petalo", profumo intenso e floreale, gusto pieno, caldo, morbido e persistente. Servire ad una temperatura di 12-14 °C con primi piatti leggeri, a base di pesce e carni bianche. Conservare in un luogo fresco per non modificare il bouquet.

Arcano - DOP - CIRÒ ROSSO CLASSICO

Ottenuto da uve Gaglioppo coltivate con ridotta produzione per ceppo nei vigneti in Cirò. L'attenta vinificazione e l'accurato affinamento in botti di media grandezza ne fanno un vino dal colore rosso con riflessi tendenti al granato; un profumo speziato ed un gusto pieno, morbido ed equilibrato. Servire ad una temperatura di 18-20 °C con i primi piatti della cucina mediterranea e secondi piatti di carne ed arrosti.

Arcano riserva - DOP - CIRÒ ROSSO CLASSICO RISERVA

Ottenuto da uve Gaglioppo coltivate con ridotta produzione per ceppo nel vigneto al "Corfu Vecchiu" di Cirò. L'attenta vinificazione e l'accurato affinamento prima in acciaio, poi in barriques, seguito dalla permanenza in botti di media grandezza per 2 anni, ne fanno un vino dal colore rosso intenso e splendente con profumo speziato ed un gusto pieno, morbido ed equilibrato. Servire ad una

temperatura di 18-20 °C con primi piatti della cucina mediterranea, secondi piatti di carne ed arrosti. Va ossigenato prima della degustazione.

Gaglioppo Merlot - IGP - CALABRIA ROSSO

Ottenuto da uve Gaglioppo e Merlot. Un'attenta vinificazione, atta ad esaltare il connubio tra un vitigno autoctono storico ed un vitigno internazionale, crea un profumo fresco che ricorda i frutti di bosco con un leggero sentore speziato. Pieno, morbido con buona persistenza, va servito ad una temperatura superiore ai 18° C. Si abbina perfettamente ai piatti della cucina mediterranea.

Ehos - IGP - CALABRIA ROSSO

Ottenuto da uve Merlot, Cabernet Souvignon e Gaglioppo, coltivate con ridotta produzione per ceppo. L'attenta vinificazione con crio-macerazione e l'affinamento in barriques, fanno di Ehos un vino moderno ed elegante, di grande versatilità negli abbinamenti con i piatti della cucina mediterranea. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.

Nerello - IGP - CALABRIA ROSSO

Ottenuto da uve Nerello Calabrese coltivate con ridotta produzione per ceppo nei vigneti in Cirò. L'attenta vinificazione ed il moderato affinamento in barriques ne fanno un vino elegante, dal colore rubino intenso e dal profumo speziato e #oreale. Il gusto è pieno, vellutato e persistente. Servire ad una temperatura di 18-20 °C con primi piatti importanti, carni rosse ed arrosti.

Unico "S" - IGP - CALABRIA ROSSO

L'annata è Unica. Le uve sono Uniche, selezionate nella vendemmia 2008, surmaturate sulla pianta e raccolte a mano con una concentrazione zuccherina elevata. Una vinificazione nel rispetto della tradizione, un affinamento prima in barriques e poi in acciaio ne fanno un vino Unico: un colore deciso, ricco di sentori che vanno dalla frutta matura allo speziato, un gusto pieno con un retrogusto dolce ben compensato dalla buona acidità. E' ideale come vino da compagnia, si abbina egregiamente ai formaggi stagionati, alle carni condite con salse agro-dolci ed al cioccolato fondente. Servire ad una temperatura di 16-21 °C.

Cassiodoro Senator - IGP - CALABRIA ROSSO

Un'accurata selezione delle uve Cabernet S. e Gaglioppo ha dato vita a questo vino, il Cassiodoro, dal colore rosso intenso, con sentori di frutta matura e note speziate di caffè, cioccolato e pepe nero; un gusto pieno accompagnato da una buona acidità che lo rende intenso e persistente. Si abbina

egregiamente con formaggi stagionati, primi piatti saporiti, carni rosse e pietanze grigliate. Servire ad una temperatura di 18-22 °C.