



Caparra & Siciliani

50th
ANNIVERSARY
1963-2013

Ciro

Denominazione di Origine Controllata

Rosso Classico Superiore

LIMITED EDITION



Caparra & Siciliani

ANNIVERSARY

VITIGNO: Gaglioppo 100%
GRADAZIONE: 14,00% Vol.
COLORE: Rosso Rubino.
PROFUMO: Di frutta rossa matura
con accenni di tabacco.
SAPORE: Tannini saporiti, succoso
e naturale nell'allungo di fine bocca.

Anniversary nasce per celebrare 50 anni di esperienza comune tra le Famiglie Caparra e Siciliani, produttori di vino dal XIX secolo. Anniversary è ottenuto da uve Gaglioppo in purezza di proprietà delle Famiglie e accuratamente selezionate dall'enologo Fabrizio Ciufoli fin dalla vendemmia del 2013, affinato in Barrique e di colore rosso rubino con tendenze di granato si presenta con sentori di liquirizia e frutti rossi maturi con accenni di tabacco. Adatto per arrosti, selvaggina e salumi. Va servito a temperatura ambiente per esaltare il suo carattere morbido con tannini eleganti nell'allungo in bocca. Le tecniche di vinificazione e di invecchiamento, pur rispettando le antiche tradizioni del CIRÒ, sono state studiate per proporre al consumatore un vino decisamente più originale, sia per quanto concerne il gusto, ma soprattutto per i profumi che risultano più speziati, composti e durevoli. Il vino viene affinato in piccole botti di legno di rovere ALLIER.

ANNIVERSARY

GRAPE VINE: Gaglioppo 100%
ALCOHOL: 14,00% Vol.
COLOUR: Ruby red.
BOUQUET: Ripe red fruit with hints of tobacco.
TASTE: Tannins full of flavour, grape juice is natural which appeals to those with fine palattes

Anniversary was created to celebrate 50 years of shared experience between Caparra and Siciliani's Families. Anniversary is made from 100% Gaglioppo's grapes carefully selected by the oenologist Fabrizio Ciufoli since the harvest of 2013. It is aged in Barrique. Its color is ruby red and it has hints of licorice, ripe red fruits and tobacco. It marries well with roasts, game and meats. The wine production and maturing techniques observe Cirò's old traditions, but they have been studied to offer the consumer a decidedly more original wine, both for the taste and above all for the bouquet that is more spiced, compound and lasting. It is best served at room temperature.

Caparra & Siciliani

Cantina Società Cooperativa a r.l.
Cantina ed uffici bivio S.S. 106
88811 Cirò Marina (Kr) Italia
tel. 0962 373319
fax 0962 379000
www.caparraesiciliani.it
e-mail: info@caparraesiciliani.it

