

Contrada Celimarro
87012 Castrovillari (CS)
Tel. 0981 1926111
tenuta@celimarro.it
www.celimarro.it

Proprietà:

Valerio Cipolla

Condizione enologica:

Valerio Cipolla

Condizione agronomica:

Stefano Cipolla

Viticultura:

Biologica certificata

Ettari vitati:

20

Bottiglie prodotte:

15.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

2006

La catena montuosa del Pollino, confine naturale fra la Basilicata e la Calabria, fa da cornice a questa piccola azienda, condotta con passione e convinzione dal giovane Valerio Cipolla insieme ai fratelli: hanno ripreso l'antica masseria, ormai in abbandono, appartenuta alla famiglia Varcasia e donata alla Chiesa dall'ultimo erede, l'avvocato Antonio, uomo molto devoto. Dal 2006 Tenuta Celimarro guarda a un futuro ricco di obiettivi stimolanti, ma con la cautela di chi sa che con i piccoli passi e lo sguardo aperto si arriva dappertutto. Per tutti i vini grande lavoro in vigna, senza l'ausilio dell'irrigazione di soccorso, e vendemmie solo manuali, anche per il nuovo nato da uve montonico.



**TERRE DI COSENZA POLLINO
ROSATO OLTRE TEMPO 2018**

Rosato Dop - Aglianico 100% - **Alc.** 12,5% - **€** 13 - **Bt.** 3.000
Rosa antico ricco di luce. Naso intenso e interessante nei profumi. Apre su una fresca nota di pompelmo rosa, poi fragoline e rose sbocciate, a seguire salvia e origano. In bocca è deciso ed equilibrato, con gradevole sapidità e freschezza. Finale coerente. La fermentazione e la maturazione si svolgono in acciaio, quest'ultima per 6 mesi. Spaghetti al cartoccio.



**TERRE DI COSENZA POLLINO
GRECO BIANCO 2018**

Bianco Dop - Greco bianco 100% - **Alc.** 13% - **€** 13 - **Bt.** 3.000
Il giallo vira al dorato e dà luce. Al naso è una bella espressione che parla di melone e ananas, poi volute floreali che portano alla camomilla e alla mentuccia. Il sorso ha calore evidente, ma freschezza e sapidità creano un calibrato equilibrio. Scia sapida di buona persistenza. Vinificato e maturato in acciaio per 6 mesi. Maccheroncini con speck e noci.



TERRE DI COSENZA POLLINO MONTONICO 2018

Bianco Dop - Montonico 100% - **Alc.** 13% - **€** 13 - **Bt.** 1.500
Giallo paglierino vivace. All'olfatto esprime all'inizio sentori di albicocca e litchi, poi una ventata di ginestra e un fondo di fieno e fiori di campo. Al palato freschezza vibrante in un equilibrio appena delineato. Chiude su ritorni agrumati. Solo acciaio per 6 mesi. Zuppa di trota.