AZIENDA AGRICOLA
PIANA DI SIBARI

Piana di Sibari, saperi e sapori che emozionano ricordi……

In una terra in cui la vite è cultura e tradizione, l'attività vitivinicola dell'Azienda Agricola Piana di Sibari, racconta dell'odore della terra, di mani stanche, degli umori della vigna, di anime passionali e delle persone che hanno reso i vini espressione autentica della maestria calabrese.

"I nostri vini sono esperienza dei sensi, commenta Cataldo Maio, Amministratore Unico dell'Azienda, memoria del territorio e racconto del passato da assaporare ad ogni sorso."

Dal 2004, senza avere la mania dei grandi numeri, l'Azienda, inizia la sfida, pur assicurando uno studio attento e rispettoso del territorio, nella Contrada Stragolia sulle colline di Spezzano Albanese (Spixana), dove colori e profumi si uniscono all'impronta indelebile lasciata dalla storia che ha animato il territorio.
Da lì inizia una strada fatta di dedizione, di passione, di una costante voglia di migliorarsi, un percorso in cui progresso e tradizione si mescolano e si esaltano vicendevolmente per raggiungere un solo obiettivo: produrre vini di qualità.

Il vino nel territorio di Spezzano Albanese e nelle colline prospicienti la Pianura di Sibari è archeologia e cultura. Furono gli Enotri, stirpe che occupava le attuali regioni Basilicata e Calabria, a creare le basi dell' enologia in questi territori e i vitigni, tuttora coltivati, (come la Malvasia, il Greco e l'Aglianico) furono importati dalle colonie greche (dal VIII secolo a.C. in poi).

Numerose sono le testimonianze, alcune esplorazioni, eseguite nel 1928 dall'archeologo Galli, per conto della Sovrintendenza alle Antichità, che misero in luce, sulle alture della Serra Pollinara (nelle immediate vicinanze del nostro vigneto) resti interessanti di fattorie di epoca romana con enodotti di laterizio per fare scorrere il vino dai palmenti in campagna fino alle cantine costruite vicino al mare, secondo una tradizione agricolo-industriale risalente, secondo testi greci, all'antica e gloriosa Sibari.

Risale, quindi a oltre duemila anni la commercializzazione dei vini a Denominazione di Origine di allora, come il "Sybaris" ed altri particolarmente apprezzati nel Mediterraneo.

Cantina & Vigneto |Contrada Stragolia | Spezzano Albanese (CS) |Calabria |Italy
www.pianadisibari.it |info@pianadisibari.it
Contacts: +39 368 7446073 | +39 346 8856991
P.I. 02623090780

AZIENDA AGRICOLA
PIANA DI SIBARI

La Natura è, ovviamente, la prima artefice del nostro vigneto , in cima alla collina a un'altitudine di circa 110 metri sul livello del mare, il terreno è caratterizzato dalla presenza, sia di terra rossa sia di argille con ciottoli evoluti da elementi Pleistocenici, dall'alta capacità drenante che consente al vitigno di accantonare una notevole quantità di elementi che favoriscono la crescita ottimale della vite.

Le brezze marine, dovute alla breve distanza dalla costa, determinano un arricchimento delle caratteristiche organolettiche delle uve e un'adeguata ventilazione, che contribuisce a limitare le infezioni fitosanitarie.

La collina del vigneto , con una pendenza inferiore al 10%, la grande percentuale di argille, definisce il carattere di questo terroir, offrendo potenza, concentrazione e apporto tannico, vale a dire grande carattere, struttura e longevità.

"Tutti i nostri vini, come racconta Cataldo Maio, Agronomo e Amministratore Unico, provengono esclusivamente dai vitigni autoctoni come il Magliocco, il Greco Bianco, la Guarnaccia Bianca e la Malvasia, vitigni che rientrano nella DOC Terre di Cosenza di cui siamo soci fondatori e da vitigni internazionali come il Merlot, impiantati nel nostro vigneto che offre uno sfondo unico e bellissimo alla nostra cantina.

Vitigni come figli leggibili del nostro territorio raccontano la propria storia e la nostra, che li alleviamo con amorevole cura e dedizione, una partitura dai suoni, profumi e colori: dal vitigno al bicchiere ……. emozioni in crescendo!"

Le etichette Karà, Violè, Mèlas e Torre Mordillo sono dedicate a chi nel bicchiere cerca un prodotto unico ed autentico, frutto di un processo che rispetta identità e natura.

Cantina & Vigneto |Contrada Stragolia | Spezzano Albanese (CS) |Calabria |Italy
www.pianadisibari.it |info@pianadisibari.it
Contacts: +39 368 7446073 | +39 346 8856991
P.I. 02623090780

AZIENDA AGRICOLA
PIANA DI SIBARI

Karà Bianco

IGP CALABRIA

Colore giallo paglierino. Sapore invitante e gradevole con sentore di pesca gialla, notevole la struttura in perfetta armonia con le sensazioni gusto-olfattive. Ottimo con piatti a base di pesce e formaggi a pasta fresca.

UVE: Greco Bianco, Guarnaccia Bianca , Malvasia
ZONA DI PRODUZIONE: Contrada Stragolia - Spezzano Albanese
ALTITUDINE: 110 mt. s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: costituiti da terrazzi antichi con terra rossa, franco argilloso-sabbioso con ciottoli, mediamente calcareo, evoluto da sedimenti Pleistocenici.

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 19 anni

VENDEMMIA: seconda e terza decade di Settembre

MATURAZIONE: in serbatoi di acciaio
AFFINAMENTO: in bottiglia
RESA IN UVA PER HA: 65%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10°C
GRADAZIONE: 14,5% vol
BTG PER CARTONE: 6

FORMATO : 750 ml

Cantina & Vigneto |Contrada Stragolia | Spezzano Albanese (CS) |Calabria |Italy
www.pianadisibari.it |info@pianadisibari.it
Contacts: +39 368 7446073 | +39 346 8856991
P.I. 02623090780

AZIENDA AGRICOLA
PIANA DI SIBARI

Violè Rosato

IGP CALABRIA

Colore rosato con riflessi rubino, al naso è ricco di note floreali e fruttate di mirtillo e lampone. In bocca si presenta fresco, pieno e persistente. Si consiglia di abbinarlo a risotti, antipasti di pesce e crostacei. Si sposa perfettamente con formaggi poco stagionati e fritture. Ottimo per aperitivo e pizza.

UVE: Merlot
ZONA DI PRODUZIONE: Contrada Stragolia - Spezzano Albanese
ALTITUDINE: 110 mt. s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: costituiti da terrazzi antichi con terra rossa, franco argilloso-sabbioso con ciottoli, mediamente calcareo, evoluto da sedimenti Pleistocenici.

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 8 anni

VENDEMMIA: seconda e terza decade di Agosto
MATURAZIONE: in serbatoi di acciaio
AFFINAMENTO: in bottiglia
RESA IN UVA PER HA: 65%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10°C
GRADAZIONE: 14,5 % vol
BTG PER CARTONE: 6

FORMATO : 750 ml

Cantina & Vigneto |Contrada Stragolia | Spezzano Albanese (CS) |Calabria |Italy
www.pianadisibari.it |info@pianadisibari.it
Contacts: +39 368 7446073 | +39 346 8856991
P.I. 02623090780

AZIENDA AGRICOLA
PIANA DI SIBARI

Mèlas ROSSO
IGP Calabria

Vino rosso intenso con riflessi granati. Al naso si alternano sensazioni fruttate di mora e amarena e spezie dolci. In bocca è morbido ed equilibrato con un tannino deciso ma mai invadente. Finale lungo e persistente. Ottimo vino da bere con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

UVE: Magliocco, Guarnaccia Nera
ZONA DI PRODUZIONE: Contrada Stragolia - Spezzano Albanese
ALTITUDINE: 110 mt. s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: costituiti da terrazzi antichi con terra rossa, franco argilloso-sabbioso con ciottoli, mediamente calcareo, evoluto da sedimenti Pleistocenici.

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 19 anni

VENDEMMIA: seconda decade di Settembre
MATURAZIONE: in serbatoi di acciaio
AFFINAMENTO: in bottiglia
RESA IN UVA PER HA: 65%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C
GRADAZIONE: 14% vol -14,5% vol
BTG PER CARTONE: 6
FORMATO : 750 ml

Cantina & Vigneto |Contrada Stragolia | Spezzano Albanese (CS) |Calabria |Italy
www.pianadisibari.it |info@pianadisibari.it
Contacts: +39 368 7446073 | +39 346 8856991
P.I. 02623090780

AZIENDA AGRICOLA
PIANA DI SIBARI

TORRE MORDILLO
IGP Calabria

Colore rosso rubino intenso, tendente al granata, gusto pieno ed elegante, con un caratteristico profumo di frutti di sottobosco e confettura di prugna che evolve in speziato e tostato a seguito dell'affinamento in barrique.
Ottimo vino da bere con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: per esaltare il bouquet di questo grande vino, si raccomanda di stappare la bottiglia qualche ora prima del servizio e di effettuare una sapiente caraffatura.

UVE: Magliocco, Guarnaccia Nera
ZONA DI PRODUZIONE: Contrada Stragolia - Spezzano Albanese
ALTITUDINE: 110 mt. s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: costituiti da terrazzi antichi con terra rossa, franco argilloso-sabbioso con ciottoli, mediamente calcareo, evoluto da sedimenti Pleistocenici.

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 19 anni

VENDEMMIA: seconda decade di Settembre
MATURAZIONE: in serbatoi di acciaio
AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese e successivamente in bottiglia
RESA IN UVA PER HA: 65%
GRADAZIONE: 14% vol -14,5% vol
BTG PER CARTONE: 6
FORMATO : 750 ml

Cantina & Vigneto |Contrada Stragolia | Spezzano Albanese (CS) |Calabria |Italy
www.pianadisibari.it |info@pianadisibari.it
Contacts: +39 368 7446073 | +39 346 8856991
P.I. 02623090780