

LENTO (Federico II)

PRODUTTORE	CANTINE LENTO		INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE	
PROPRIETA'	SALVATORE LENTO		UVE	CABERNET SAUVIGNON 100%
ENOLOGO	ANTONIO ZAFFINA		NOTE TECNICHE	AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 1 ANNO
FONDAZIONE	ANNO 1970		GRADAZIONE ALCOLICA	13% VOL.
TEL. / FAX	0968 28028 / 23804		PRODUZIONE	80.000 BOTTIGLIE
E-MAIL	info@cantinelento.it		ULTIMA ANNATA	2001
WEB	www.cantinelento.it		VIA DEL PROGRESSO, 1 - 88046 LAMEZIA TERME (CZ)	
COME SERVIRE	La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è il ballon.			
ABBINAMENTI	Selvaggina nobile, pernice in umido tartufata, stinco di maiale al forno, formaggi a pasta dura sapidi e di lunga stagionatura.			

LIBRANDI (Gravello) VAL DI NETO ROSSO IGT

PRODUTTORE	CATALDO A. & LIBRANDI N.		INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE	
PROPRIETA'	CATALDO A. & LIBRANDI N.		UVE	GAGLIOPPO 60%, CABERNET SAUVIGNON 40%
ENOLOGO	DONATO LANATI		NOTE TECNICHE	AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 12 MESI E IN BOTTIGLIA PER 6 MESI.
FONDAZIONE	ANNO 1950		GRADAZIONE ALCOLICA	13,5% VOL.
TEL. E FAX	0962 31517 / 370542		PRODUZIONE	90.000 BOTTIGLIE
E-MAIL	librandi@librandi.it		ULTIMA ANNATA	2001
WEB	www.librandi.it		S.S. 106 - CONTRADA SAN GENNARO - 88811 CIRO' MARINA (KR)	
COME SERVIRE	La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è il ballon.			
ABBINAMENTI	Arrosti di carne rossa, cacciagione, selvaggina, terrine di formaggi di gusto pieno, anche forti e piccanti.			

FATTORIA SAN FRANCESCO (Ronco dei Quattroventi) CIRO' ROSSO CLASSICO DOC

PRODUTTORE	FATTORIA SAN FRANCESCO	INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE	
PROPRIETA'	FRANCESCO SICILIANI	UVE	GAGLIOPPO 100%
ENOLOGO	FABRIZIO CIUFOLI	NOTE TECNICHE	AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 12 MESI
FONDAZIONE	ANNO 1982	GRADAZIONE ALCOLICA	14% VOL.
TEL. / FAX	0962 32228 / 32987	PRODUZIONE	39.000 BOTTIGLIE
E-MAIL	info@fattoriasanfrancesco.it	ULTIMA ANNATA	2001
WEB	www.fattoriasanfrancesco.it	LOCALITA' QUATTROMANI - 88813 CIRO' (KR)	
COME SERVIRE	La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è il ballon.		
ABBINAMENTI	Carni rosse, carni ovine e caprine, formaggi pecorini molto stagionati e piccanti (pecorino crotonese).		