

# DU CROPIO

Vini autentici di Calabria





“Il vino del medico della Terra”

## IL TERRITORIO VITIVINICOLO

Il territorio dell'area di produzione del ciro' doc e' lo stesso dove cinque secoli prima di cristo sbarcarono i coloni greci, che iniziarono la coltivazione della vite importata dalla grecia. alcuni studiosi ritengono che la culla della viticoltura calabrese di origine greca sia stata ciro'. lo testimoniano le numerose tracce archeologiche come i "palmenti" (centri di vinificazione di pietra) e i vasi potori ritrovati intorno alle rovine di krimisa (oggi ciro' marina) . da qui gli antichi vitigni si diffusero dapprima nel resto della calabria e poi in sicilia, risalendo la penisola e quindi dando origine, per autofecondazione, a numerose altre specie. i coloni trasportarono sulla costa ionica ciotana i semi della ampelidea, a quell'epoca l'unico modo per trasferire i vitigni, e a seguito di una selezione operata dagli stessi nei secoli, abbiamo le variete' autoctone che oggi riconosciamo nella zona. fra queste le principali per rimpportanza enologica sono: il gaglioppo, il greco bianco, il grco nero, il colorino o sanseverina, l'alicante, la malvasia nera, il magliocco canino, lacrima e tanti altri.

Ciro' wine is good for your health and lengthens your life. the territory where ciro' doc is produced is the same where the greeks arrived in the 5th century bc and began cultivating the vine imported from greece. some experts believe that the cradle of calabrian viticulture of greek origin was in fact ciro', archeological evidence of this is found in the ancient stone wine troughs and terracotta vases discovered around the ruins of krimisa (today ciro' marina), a place where the ancient vine variety originates and made its way first across calabria and then to sicily, crossing the peninsula and therefore, due to self-fecundation, creating numerous other species. the colonists transported the seeds of the ampelidae to the ionian coast of ciro', at the time the only way to transfer vine varieties, and after a selection process over the centuries resulting in the autochthonous variety to which our area is home today. the most important among these in the wine industry are: the gaglioppo, white greek, black greek, the colorino or sanseverino, the alicante, black malvasia, the magliocco canino, lacrima and many others. the vine area of the municipalities of ciro' and ciro' marina was particularly prone to the cultivation of vines, due to a favourable incidence of winds rendering it immune to cryptogam attacks.

## IL VITIGNO - IL GAGLIOPPO

La proprietà di sviluppare precocemente, già dal secondo terzo anno aromi terziari, in dipendenza dall'alto contenuto norisoprenoidi, famiglia di molecole odorose, deriva da produzioni scarse per ceppo e con raccolta di uva perfettamente matura, con percentuali sostenute di zuccheri e un corredo polifenolico equilibrato, per l'escursione termica e lunga durata di insolazione nell'anno, ( la zona del ciro' e' in italia una delle aree con maggiore insolazione durante il corso dell'anno), questo vino presenta un alto contenuto di resveratrolo, sostanza benefica che aiuta a prevenire diverse patologie quali il diabete, il colesterolo, alcune forme tumorali e altre malattie cardiovascolari.

The early development of tertiary aromas, already in the second or third year, depending on the high content of norisoprenoids, the family of odorous molecules, derives from scarce productions by lineage and picking of perfectly mature grapes, with a substantial percentage of sugars and balanced polyphenols. Due to the temperature range and long exposure to sun over the year (the Ciro' area is one of Italy's areas with major exposure), this wine presents a high content of resveratrol, a beneficial substance that prevents a variety of pathologies, such as diabetes, high cholesterol, some cancer cells and other cardiovascular illnesses



## COLTURA IN VIGNA E TRASFORMAZIONE IN CANTINA

Le peculiarità intrinseche di questo vino sono state conservate dall'azienda Du Cropio rispettando le norme tradizionali della cultura viticola, tenendo ben presente di evitare un lussureggiamento della vegetazione e adottando particolari sesti che, tenessero alta la densità di viti per ettaro, consentendo anche una facile transitabilità nei vigneti per realizzare interventi colturali e di difesa antiparassitaria veloce e tempestiva. In azienda sono stati adottati due tipi di sesto d'impianto, adottando l'impianto dei ceppi accoppiati, in modo tale da avere un numero di viti da 7.000 a 10.000 per ettaro e determinare, con l'accoppiamento, un allelopatia tra le viti, cioè una sofferenza, competizione radicale, in modo tale da costringere una riduzione di vegetazione, una riduzione di produzione e una qualità eccellente di prodotto per contenuto di zuccheri, polifenoli e molecole aromatiche. I vigneti dell'azienda nella maggior parte si svolgono su terreni collinari tendenzialmente argillosi sui quali viene praticata l'aridocoltura con l'esclusione assoluta dell'irrigazione, tutto ciò comporta una produzione di vini con ottima struttura, con leggere e gradevoli sensazioni di tannini dolci che non incidono negativamente sulla morbidezza del vino.

The intrinsic peculiarity of this wine were preserved by the Du Cropio wine company, respecting the traditional norms of viticulture, keeping in mind to avoid luxuriating the vegetation and adopting particular sixths to maintain high the density of vines per hectare, also consenting easy transition in the vineyards for cultivation and rapid anti-parasite defence.

Two types of planting density systems were adopted, coupling the different lineages, as to obtain a number of vines ranging from 7,000 to 10,000 per hectare, and determine an allelopathy among them, i.e. a sufferance to force a reduction of vegetation, a production reduction and excellent quality of the product based on the content of sugars, polyphenols and aromatic molecules. The vineyards of Du Cropio are mostly situated in hill areas, by nature clayey, where aridoculture is practiced, with the absolute exclusion of irrigation. This all results in a production of wines of excellent structure, with light and pleasant sensations of sweet Tannins that do not negatively affect the softness of the wine

## FILOSOFIA AZIENDALE

Una accurata e capillare attenzione alla gestione del vigneto costituisce uno dei presupposti fondamentali dell'azienda: l'impianto di sole varietà autoctone, alta densità d'impianto, forme di allevamento a piccola espansione, peso di uva per ceppo di 1,5-2 kg, controllo della maturità fenolica ed aromatica, e in fine vinificazione a contatto prolungato con le bucce. La filosofia dell'azienda è basata per realizzare vini prodotti in vigna, partendo da un progetto viticolo serio per poi seguire con una tecnologia di cantina saggia e rispettosa della materia prima.

Du Cropio's key focus is a thorough and careful management of the vineyard: A system that only produces autochthonous varieties of high density, in a small-expansion form of farming, with a weight of grape per lineage of 1.5-2kg, control of the phenolic and aromatic maturity and, in conclusion, vinification in prolonged contact with the grape skins. Our philosophy has been enough to produce wines from the vineyard, starting from a serious viticultural project and then following wise cellar technology respectful of the raw material.





## DOM GIUVÀ

Nome del vino: DOM GIUVÀ

Uva: Gaglioppo 80% - Greco Nero 20%

Cirò D.O.C.: Rosso Classico Superiore

Gradazione alcolica: 13.5% vol.

Tipologia del territorio: collinare, calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato orizzontale basso

Numero di ceppi per ettaro: 10.000 (a viti abinate per la riduzione della vigoria dei ceppi al fine di ottenere una produzione di qualità)

Resa media per pianta: 1-1,5 kg

Periodo di raccolta per le uve: a partire dalla prima settimana di ottobre

Vinificazione: acciaio a temperatura controllata maturazione e affinamento: stabilizzazione tartarica in botte (18 mesi) e successivo passaggio in bottiglia, senza alcuna chiarifica e filtrazione.

Grape variety: Gaglioppo 80% - Greco Nero 20%

D.O.C.: Rosso Classico Superiore

Alcohol: 13.5 % vol.

Soil type: hill land limestone medium mixture

Trainer technique: 10.000 plants per hectare (couple vine plants to get a reduction of bunches of grapes for a better quality of them)

Average yield per plants: 1-1,5 kg

Harvest date: beginning of october

Vinification: temperature controlled stainless fermenting tanks

Ageing: tartaric stabilization into big barrel (18 months), without some clarify and filtering, with a following passage in a bottle.



## SERRA SANGUIGNA

Uve: Gaglioppo 70%, Malvasia nera 15%, Greco nero 15%

IGT Calabria: Rosso

Gradazione alcolica: 14% vol.

Tipologia del territorio: collinare – calcareo – argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato orizzontale basso

Numero di ceppi per ettaro: 7000 (a viti abbinate per la riduzione della vigoria dei Ceppi al fine di ottenere una produzione di qualità)

Resa media per pianta: 1-1,5 kg

Periodo di raccolta delle uve: a partire dalla prima settimana di ottobre

Vinificazione: acciaio a temperatura controllata

Maturazione e affinamento: stabilizzazione tartarica in botte (18 mesi) e successivo passaggio in bottiglia, senza alcuna chiarifica e filtrazione.

Grape variety: Gaglioppo 70%, Malvasia 15%, Greco nero 15%

IGT Calabria: Rosso

Alcohol: 14% vol.

Soil type: hill land limestone medium mixture

Training technique: 7000 plants per hectare (couple vine plants to get a reduction of Bunches of grapes for a better quality of them)

Average yield per plants: 1-1,5 kg

Harvest date: beginning of october

Vinification: temperature controller stainless steel fermenting tanks

Ageing: tartaric stabilization into big barrel (18 months), without some clarify and filtering, with a following passage in a bottle.



## DAMIS

Uva: Gaglioppo 100%

Cirò D.O.C.: Rosso Classico Superiore Riserva

Gradazione alcolica: 13.5% vol.

Tipologia del territorio: collinare, calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato orizzontale basso

Numero di ceppi per ettaro: 7,140 (a viti abinate per la riduzione della vigoria dei ceppi al fine di ottenere una produzione di qualità)

Resa media per pianta: 1-1,5 kg

Periodo di raccolta per le uve: a partire dalla prima settimana di ottobre

Vinificazione: acciaio a temperatura controllata maturazione e affinamento: stabilizzazione tartarica in botte (18 mesi) e successivo passaggio in bottiglia, senza alcuna chiarifica e filtrazione.

Wrape variety: Gaglioppo 100%

Cirò D.O.C.: Rosso Classico Superiore Riserva

Alcohol: 13.5 % vol.

Soil type: hill land limestone medium mixture

Trainer technique: 7,140 plants per hectare (couple vine plants to get a reduction of bunches of grapes for a better quality of them)

Average yeald per plants: 1-1,5 kg

Harvest date: beninning of october

Vinification: temperature controlled stainless fermenting tanks

Ageing: tartaric stabilization into big barrel (18 months), without some clarify and filtering, with a following passage in a bottle.







CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI  
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO EU REG. NO. 1308/2013

Via Sele, 5 - 88811 Cirò Marina - Kr  
Calabria - Italy  
Tel. +39 0962 31322 - +39 347 5744934  
[www.viniducropio.wine](http://www.viniducropio.wine)  
e-mail:[ducropiovinery@gmail.com](mailto:ducropiovinery@gmail.com)