

A Z I E N D A V I N I C O L A



M A L A S P I N A



L'azienda

L'azienda nasce nel 1967. Produce da allora vini avvalendosi delle risorse di una terra fiera, selvaggia e profondamente vocata. E' situata sull'estrema punta meridionale della Calabria, culla del bergamotto e del gelsomino.

Appartiene alla famiglia Malaspina. Ogni membro contribuisce in maniera diversa alla produzione. Consolato, fondatore e pilastro, Franca, sua moglie fulcro aggregante dello staff/famiglia e le quattro figlie, Domenica, Caterina, Irene e Patrizia, che si dividono tra gestione, amministrazione, produzione e promozione.

La cantina, dove le uve vengono conferite e vinificate e dove poi i vini prodotti vengono sottoposti a maturazione e affinamento, si trova a Melito di Porto Salvo, Comune in provincia di Reggio Calabria, sito sul mare.

L'azienda produce uva su una superficie di 9Ha, tra proprietà e affitto e olio da 3 ha di uliveto, dove un'accurata raccolta e un'attenta molitura delle olive Carolea e Nocellara danno origine ad un'extravergine di notevole pregio.

I vigneti sono situati nel comune di Palizzi, contrada Darei, a circa 500 mt slm dove vengono coltivati ad alberello viti di Nocera e Calabrese Nero e nel comune di Melito di Porto Salvo, dove si coltivano a spalliera il Gaglioppo e il Magliocco, con una densità di 5.000 piante per ettaro.

Le vigne hanno in comune la posizione collinare e una meravigliosa esposizione.

Da ognuna è possibile godere di un diverso scorcio del Mar Ionio. Questi luoghi sono incantevoli e camminando tra i filari si ha la sensazione che il tempo si sia fermato. Nessun rumore dal mondo cosiddetto "civile" e moderno vi penetra e il paesaggio intorno è tanto bello e selvaggio.

Il resto delle uve che entrano nella produzione dei vini Malaspina, provengono da esperti viticoltori della Regione, con i quali si è instaurato, nei decenni precedenti, un rapporto di collaborazione e fiducia.

L'uliveto è, invece, sito nel comune di Melito di Porto Salvo, nella contrada Fossilalumbo.

L'obiettivo che l'azienda si pone è di partecipare attivamente alla valorizzazione delle varietà autoctone producendo, attraverso un'attenta produzione e selezione delle materie prime, vini di qualità che raccontano il territorio e che si affacciano sul mercato attraverso una politica di prezzi corretta.

The wine: a family vocation and tradition that has been renewed from generation to generation ...

We have been producing wine with perseverance and dedication since 1967, making use of the resources that this highly suited land offers.

The winery: the winery began in 1967 when Consolato Malaspina's interest in the world of wine-making became a passion and, subsequently, his future. Since then he has dedicated, with perseverance and love, his life to producing wines in a land where the resources are highly suited to this activity.

The girls: Consolato has the merit of having been able to transmit his love for the land and wine-making to his four daughters, Domenica, Caterina, Irene and Patrizia, who are committed to continuing the secular traditions that are a part and parcel of Calabria.

A proud, wild and fascinating land

The winery is situated at the extreme tip of Calabria, a proud, wild and fascinating land, which is constantly evolving. Calabria is a region of a thousand faces, where green hills roll down to the sea, gathering scents and flavours along the way. It is here that the winery is situated.

A majestic place

From all of the vineyards it is possible to behold the sea and enjoy incredible views of the surrounding countryside. The vineyards in the town of Palizzi, in the area known as St. Ippolito, are situated at an altitude of almost 700 metres a.s.l. They are submitted to significant variations in the weather, and the excellent pedoclimatic conditions favour the production of high quality grapes, full of character.

The new plants, in the town of Melito, in the areas known as Santucci and Ungi, are equally well-exposed and ventilated.

The predominantly-grown varieties are Calabrese Nero, Nocera, Gaglioppo and Magliocco Dolce, while others are grown in lesser quantities.

The area is not penetrated by noises coming from the "civilised" world and the surrounding countryside is beautiful and wild. The rugged hills are divided into terraces overlooking the sea. The rest of the Malaspina wines comes from expert Calabrian wine-makers, with whom a strong relationship, based on collaboration and trust, has been formed.



MICAH



Classificazione: calabria greco bianco indicazione geografica tipica
Varietà delle uve: greco bianco 100%
Vendemmia: raccolta manuale, inizio settembre
Fermentazione: in acciaio
Temperatura di fermentazione: 15° C
Vinificazione: criomacerazione, pressatura soffice
Durata della fermentazione: 12 giorni
Maturazione: batonages, affinamento sul feccino per 5 mesi
Grado alcolico (in vol.): 13%

Scheda organolettica

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo: intenso, fruttato, floreale con piacevoli note di ananas, agrumi e pesche mature, elegante.
Sapore: secco, caldo, fresco e armonico.
Temperatura ideale di servizio: 12-14° C

Questo vino è caratterizzato da un'ottima intensità e complessità olfattiva, intenso effluvio di profumi fruttati che sono piena espressione del territorio. La sua struttura e questa complessità lo rendono estremamente versatile negli abbinamenti. E' perfetto per accompagnare piatti preparati con i prodotti che il mare e la terra di Calabria possono offrire: pesce spada grigliato, frutti di mare, costardelle in umido o in timballo, agnello al forno e formaggi pecorini poco stagionati.

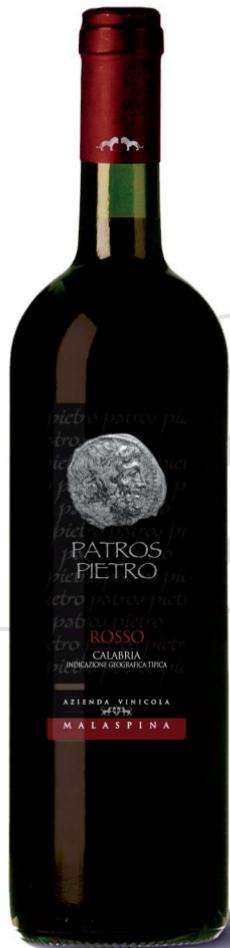
Classification: calabria greco bianco indicazione geografica tipica
Grape varieties: greco bianco 100%
Harvest: hand-picking, 1st decade of september
Fermentation: in steel tanks
Fermentation temperature: 15° C
Vinification: cryomaceration, soft pressing, fermentation under controlled low temperature
Period of fermentation: 12 days
Maturation: batonages, aging sur lies for 5 month
Alcohol: 13,0 % by vol.

Tasting notes

Colour: straw yellow with golden shades
Scent: intense, fruity, flowery, with delicate notes of pineapple, mature peach and citrus fruits. elegant
Palate: dry, warm, fresh and balanced.
Service temperature: 12 - 14° C

This wine is characterized by a great generous baggage of scents which are expression of territory. This complexity makes it an extremely versatile wine: it is ideal for accompanying dishes based on swordfish, sea foods, costardelle in timbale, lamb, low seasoned pecorino cheese.

PATROS PIETRO



Classificazione: calabria indicazione geografica tipica rosso
Varietà delle uve: magliocco
Vendemmia: raccolta manuale, inizio ottobre
Fermentazione: in acciaio
Temperatura di fermentazione: 26 - 28° C
Vinificazione: lunga macerazione delle uve a temperatura controllata
durata della macerazione: 12 giorni
Maturazione: permanenza di 8 mesi in rovere francese
Grado Alcolico (In Vol.): 14,5 %

Scheda Organolettica

Colore: rosso rubino intenso con tonalita' sfumate porpora
Profumo: intenso, fruttato con riconoscimenti di more e ribes, delicati sentori speziati ottenuti dal giudizioso affinamento in barrique
Palato: pieno, strutturato, di grande persistenza aromatica, lascia una piacevole sensazione finale di calore
Temperatura ideale di servizio: 17 - 18° C

Patros Pietro vuole essere un omaggio a Pietro Malaspina, che con dedizione e passione ha sostenuto l'attività dando grande impulso all' incremento e al miglioramento dei prodotti.

Patros, come lui, è solido e pieno di dignità, racchiude in sé la forza e l'eleganza del Magliocco, uno dei vitigni calabresi più interessanti e apprezzati. Proprio per queste sue caratteristiche si abbina perfettamente a ricchi piatti a base di carni rosse come arrosti di manzo o agnello, brasati, cacciagione e formaggi stagionati.

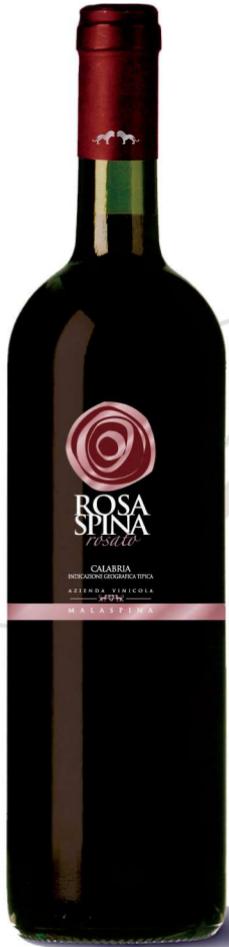
Classification: calabria indicazione geografica tipica rosso
Grape varieties: magliocco
Harvest: hand-picking, from the 1st to the 2nd decade of october
Fermentation: in steel tanks
Fermentation temperature: 26 - 28° C
Vinification: long maceration under controlled temperature
Period of maceration: 12 days
Maturation: 8 months in french oak
Alcohol: 14,5 % by vol.

Tasting notes

Colour: deep ruby red with purple shades.
Scent: intense, beautiful notes of red fruits (cherry, mulberry, black currant) and delicate hints of vanilla
Palate: full, very powerful concentrated, with gentle tannins seducing the palate and final warm sensation
Service temperature: 17 - 18° C

Patros Pietro want to be an homage to Pietro Malaspina. Like him Patros is solid and full of dignity. It holds the power and the elegance of Magliocco, one of the most interesting and appreciated calabrian grape varieties. Ideal accompaniment of roast or grilled meat or lamb, braised beef, game and seasoned cheese.

ROSA SPINA



Classificazione: calabria indicazione geografica tipica rosato
Varietà delle uve: gaglioppo 100%
Vendemmia: raccolta manuale, meta' settembre
Vinificazione: criomacerazione, pressatura soffice
Fermentazione: in acciaio
Temperatura di fermentazione: 16° C
Durata della fermentazione: 13 giorni
Maturazione: affinamento sul feccino per 4 mesi in acciaio, batonage
Grado alcolico (in vol.): 13,5 %

Scheda organolettica
Colore: rosa cerasuolo
Profumo: intenso, fruttato, floreale con delicate note di fragola e rosa
Sapore: secco, fresco, piacevolmente pieno e armonico
Temperatura ideale di servizio: 14 - 16° C

Questo vivace rosato è una gradevole espressione del Gaglioppo, presenta delicatissime sfumature rosate e all'olfatto note di piccoli frutti e fragole e rose. E' particolarmente versatile, perfetto per accompagnare zuppe di pesce, piatti a base di stocco, pesce spada, verdure e carni bianche.

Classification: calabria indicazione geografica tipica rosato
Grape varieties: gaglioppo 100%
Harvest: hand-picking, 2nd week of september
Fermentation: in steel tanks
Fermentation temperature: 16° C
Vinification: cryomaceration, soft pressing, fermentation under controlled low temperature
Period of fermentation : 13 - 14 days
Maturation: aging sur lie 4 months
Alcohol: 13,5 % by vol.

Tasting notes
Colour: cherry red.
Scent: intense, fruity, flowery, with delicate notes of strawberries and roses
Palate: quity full, dry, fresh and balanced
Service temperature: 14 - 16° C

This bright wine is a very good expression of Gaglioppo grape. It offers very delicate shades similar to the colour of some varieties of cherries and notes of little red fruit and strawberries. It's particularly versatile because it goes well with fish soup, dishes based on swordstick, swordfish, vegetables and white meat.

PALIKOS



Classificazione: calabria indicazione geografica tipica rosso
Varietà delle uve: gaglioppo 60%, nerello calabrese 40%
Vendemmia: raccolta manuale, fine settembre
Vinificazione: macerazione delle uve a temperatura controllata
Fermentazione: in acciaio
Temperatura di fermentazione: 28° C
Durata della macerazione: 5 giorni
Maturazione: breve permanenza in tonneaux
Grado alcolico (in vol.): 13,5 %

Scheda organolettica

Colore: rosso rubino
Profumo: buona intensità, fruttato, leggermente speziato
Palato: caldo, pieno, con una discreta nota tannica, equilibrato
Temperatura ideale di servizio: 18-20° C

Nasce dall'attenta vinificazione di uve Gaglioppo e Nerello Calabrese che conferiscono al vino discreta intensità, ricchezza e morbidezza. Grazie alle particolari condizioni pedo-climatiche, tipiche di questa terra, si è potuto produrre un rosso semplice e di carattere che lo rendono ideale compagno per piatti a base di carni bianche particolarmente speziate, stocco, formaggi di media stagionatura.

Classification: calabria indicazione geografica tipica rosso
Grape varieties: gaglioppo 60%, nerello calabrese 40%,
Harvest: hand-picking, september
Fermentation: in steel tanks
Fermentation temperature: 26 - 28° C
Vinification: maceration under controlled temperature
Period of maceration: 5 days
Maturation: 3 months in allier tonneaux
Alcohol: 13,50 % by vol.

Tasting notes

Colour: ruby red
Scent: quite intense, fruity and quite spices
Palate: warm, soft, quite tannic
Service temperature: 16 - 18° C

It was born of an accurate vinification of Gaglioppo and Nerello grapes, and is characterized by a good intensity, softness and persistence. It's a simple red wine with a particular character that makes it ideal accompaniment of spicy dishes based on white meat, sword-stick, medium seasoned cheese.



PELLARO



Classificazione: pellaro indicazione geografica tipica rosso
Varietà delle uve: nerello cappuccio 60%, nocera 40%
Area di produzione: pellaro
Impianto: cordone speronato
Vendemmia: raccolta manuale, fine settembre
Fermentazione: in acciaio
Temperatura di fermentazione: 28° C
Vinificazione: lunga macerazione delle uve a temperatura controllata
Durata della macerazione: 12 giorni
Maturazione: permanenza di 8 mesi in barriques
Grado alcolico (in vol.): 13,5%

Scheda organolettica

Colore: rosso rubino vivace
Profumo: intenso e delicato, con sentori di lampone e violetta. Leggera speziatura
Palato: deciso, caldo, ben strutturato, con una decisa componente tannica
Temperatura ideale di servizio: 18° C

Non si hanno precise nozioni di quando a pellaro si sia iniziato a produrre vino. Il nome è comunque associato ad una indiscussa vocazione che questa fascia di terra, che comprende alcune zone del comune di Reggio Calabria (Pellaro) e del comune di Motta San Giovanni, ha sempre avuto. Nel Pellaro è concentrata l'essenza stessa di questa terra: il vigore del vento, l'energia del sole, il calore della gente e la sapidità del mare. Le sue caratteristiche esaltano il piacere di gustare piatti tipici come i maccheroni alla calabrese, braciole di maiale, salsicce alla brace e capretto al forno.

Classification: pellaro indicazione geografica tipica rosso
Grape varieties: nerello cappuccio 60%, nocera 40%
Vineyards location: pellaro
Training system: cordon trained
Harvest: hand-picking, end of september
Fermentation: in steel tanks
Fermentation temperature: 28° C
Vinification: long maceration under controlled temperature
Period of maceration: 12 days
Maturation: 8 months in allier oak
Alcohol: 13,5 % by vol.

Tasting notes

Colour: lively ruby red.
Scent: intense and fruity, with delicate notes of spices
Palate: sturdy, warm, full, with lively tannins
Service temperature: 18° C

This wine expresses the essence of this land, the wind vigour, the sun energy and the warmth of the calabrian people.

It exalts the pleasure to eat typical calabrian dishes like macaroni with lamb gravy, pork chop, pork sausages and kid roast in the oven.

PALIZZI



Classificazione: palizzi indicazione geografica tipica rosso
Varietà delle uve: calabrese nero 50%, nocera 50%,
Area di produzione: pietrapennata – palizzi
Impianto: cordone speronato
Vendemmia: raccolta manuale, metà ottobre
Fermentazione: in acciaio
Temperatura di fermentazione: 28° C
Vinificazione: lunga macerazione delle uve a temperatura controllata
Durata della macerazione: 10 giorni
Maturazione: permanenza di 6 mesi in barrique
Grado alcolico (in vol.): 14 %

Scheda organolettica

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: intenso, di frutta rossa con delicate note di vaniglia
Palato: pieno, strutturato, caldo, con un'ottima persistenza gustativa e una discreta nota tannica, speziato
Temperatura ideale di servizio: 18° C

Edward Lear, paesaggista inglese che nel 1847 percorse a piedi i sentieri della Calabria, definì quello che oggi è conosciuto come "il sentiero dell'inglese". Rimase così affascinato da Palizzi e Pietrapennata, pittoresche e suggestive, da lasciarci bellissime immagini e memorie delle tradizioni e la cultura di allora. Apprezzò molto il vino, che da secoli veniva prodotto qui e che ancora oggi è orgoglio e vanto dei pochi produttori. In questi anni si sta lavorando per restituire l'antica luce ai vigneti, ma il vino che vi viene prodotto oggi è il risultato di un'eredità di tradizioni e ampiezza ampelografica lasciati dagli antenati greci. Il Palizzi è delicatamente fruttato, ben strutturato e discretamente tannico, va in ideale abbinamento con guastedde di pane, maccheroni con il pecorino o la ricotta salata, capretto allo spiedo, salsiccia di cinghiale e pecorino stagionato.

Classification: palizzi indicazione geografica tipica rosso
Grape varieties: calabrese nero 50%, nocera 50%
Vineyards location: pietrapennata - palizzi
Training system: cordon trained
Harvest: hand-picking, 2nd 3rd week october
Fermentation: in steel tanks
Fermentation temperature: 24 - 28° C
Vinification: long maceration under controlled temperature
Period of maceration: 10 days
Maturation: 6 months in allier barriques
Alcohol: 14 % by vol.

Tasting notes

Colour: deep ruby red
Scent: intense scents of mature red fruits and spices
Palate: full, structured, warm, very persistent. Quite tannic
Service temperature: 18° C

In 1847 Edward Lear had a long journey in Calabria. He wrote a diary where he described his impressions about this land and drew beautiful calabrian landscapes. In Palizzi he tasted and pleased the good red wine that even today is the pride of few producers.

It is a wine delicately fruity and spicy, good structured and quite tannic. It's an excellent accompaniment to typical local dishes like bread "guastedde", ragout with macaroni and pecorino or salad ricotta, kid on the spit, wild boar sausages and seasoned pecorino.

CANNICI



Classificazione: Calabria Indicazione Geografica Tipica

Passito Rosso

Varietà delle uve: gaglioppo 100%

Vigneto: Collina - Densità d'impianto 5.000 ceppi

Periodo di vendemmia: tardiva, fine ottobre

Appassimento: Sui graticci per 15 giorni

Vinificazione: Uve raccolte a mano, vinificate in acciaio con macerazione sulle bucce per 12 giorni, delestage, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: In acciaio

Grado alcolico (in vol.): 14,0 %

Scheda organolettica

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: Un quadro fine, complesso, fruttato e floreale, di buon amalgama ed equilibrio. Si percepiscono evolute note di frutta rossa matura, prugne e ciliegie, un'appena accennata venatura di violetta e delicati sentori di fichi e canditi.

Temperatura di servizio: 12 - 14°C

Intenso, dolce e vellutato, di apprezzabile morbidezza e persistenza.

Gradevole nota tannica e piacevole acidità che si esprimono in un prezioso equilibrio e una notevole eleganza.

Vino da meditazione, da sorseggiare da solo, oppure accompagnandolo a formaggi stagionati, magari un pecorino piccante. Perfetto in associazione a dolci della tradizione calabrese, frutta secca e crostate di fichi o ciliegie. L'abbinamento più appassionante è quello con il cioccolato extrafondente.

Classification: Calabria Indicazione Geografica Tipica

Passito Rosso

Grape varieties: gaglioppo 100%

Vineyard: Hill - Plants/Ha: 5.000 - Training system: spurred cordon

Harvest: Late harvest, 3rd week October

Whither: 15 days on trellis

Wine-making: Hand picked grapes, vinificated in steel tanks with maceration on skins for 12 days, delestage, fermentation at controlled temperature

Ageing: In steel tanks

Alcohol: 14,0 % by vol.

Organoleptic characteristic

Color: Intense ruby red

Scent: A very good presentation, a fine complex; fruity and flowery equilibrium perfume. It smells of developed mature red berried fruits, like plums and cherries, and has a gentle scents of violet, figs and candied fruit.

Service temperature: 12 - 14°C

Sweet, warm, soft, quite fresh and fine, with a considerable persistence.

Pleasant tannic note and slight acidity that expresses a precious equilibrium and a remarkable elegance.

Meditation wine, for sipping alone, or with aged cheeses. Perfect with Calabrian traditional sweets, dried fruit and figs or cherry tarts. The most charming matching is with dark chocolate.



La nostra famiglia / Our family

La nostra famiglia è composta da papà Consolato, mamma Franca e in ordine di nascita, Domenica, Caterina, Irene e Patrizia. Papà Consolato e le quattro sorelle lavorano attivamente nell'azienda, mentre mamma Franca è la colonna portante e si prende cura dell'intera famiglia.

Our family is composed by dad Consolato, mom Franca and, in birth order, Domenica, Caterina, Irene and Patrizia. Dad Consolato and the four sisters work actively in the winery, whereas mom Franca takes care of the entire family.



Papà Consolato / Dad Consolato

È il fondatore dell'azienda. Suo è il merito di aver compreso il valore dell'autoctono, di aver intrapreso l'affascinante impresa di recupero e valorizzazione delle eccellenze del territorio e di aver trasmesso alle sue figlie la sua grande passione e i suoi preziosi valori. Anche se negli anni ha riposto piena fiducia nelle sue ragazze, la sua esperienza, la sua conoscenza e i suoi consigli sono assolutamente indispensabili. Attualmente si dedica con totale dedizione alla cura delle vigne e ricopre il ruolo di *factotum*.

The founder of the winery. He has the merit of having understood the value of our indigenous grape varieties, undertaken the challenge of recovering and developing the excellences of the territory and transmitted to his daughters his great passion and precious values. Even though he put his fully trust in them, his experience, knowledge and advises are absolutely essential. Today, he takes care of the vineyards and he covers the role of *factotum*.



Domenica

La primogenita, è il fulcro vitale del *team Malaspina!* Attualmente è lei che coordina e supervisiona le attività di tutti, cura la funzione amministrativa e i rapporti con fornitori e clienti.

The oldest sibling, she is the "vital energy" of the *team Malaspina!* She coordinates and supervises others' activities, she is responsible for the administrative functions and the relationship with suppliers and buyers.



Caterina

È lei che crea e cura i nostri vini. Si occupa delle vinificazioni e i lavori di gestione dei vini e accorda con l'enologo, Vincenzo Angileri, le giuste prassi e i protocolli da applicare.

She creates and takes care of our wines. She deals with the vinification and the control processes. In collaboration with the vinification and the control processes. In collaboration with the oenologist, Vincenzo Angileri, she establishes the proper practices and routines to apply



La nostra famiglia / Our family

Irene

Irene svolge uno dei ruoli più delicati per il buon funzionamento della nostra azienda: coordinare le attività dell' "Azienda-Famiglia Malaspina" e la gestione dei processi aziendali.

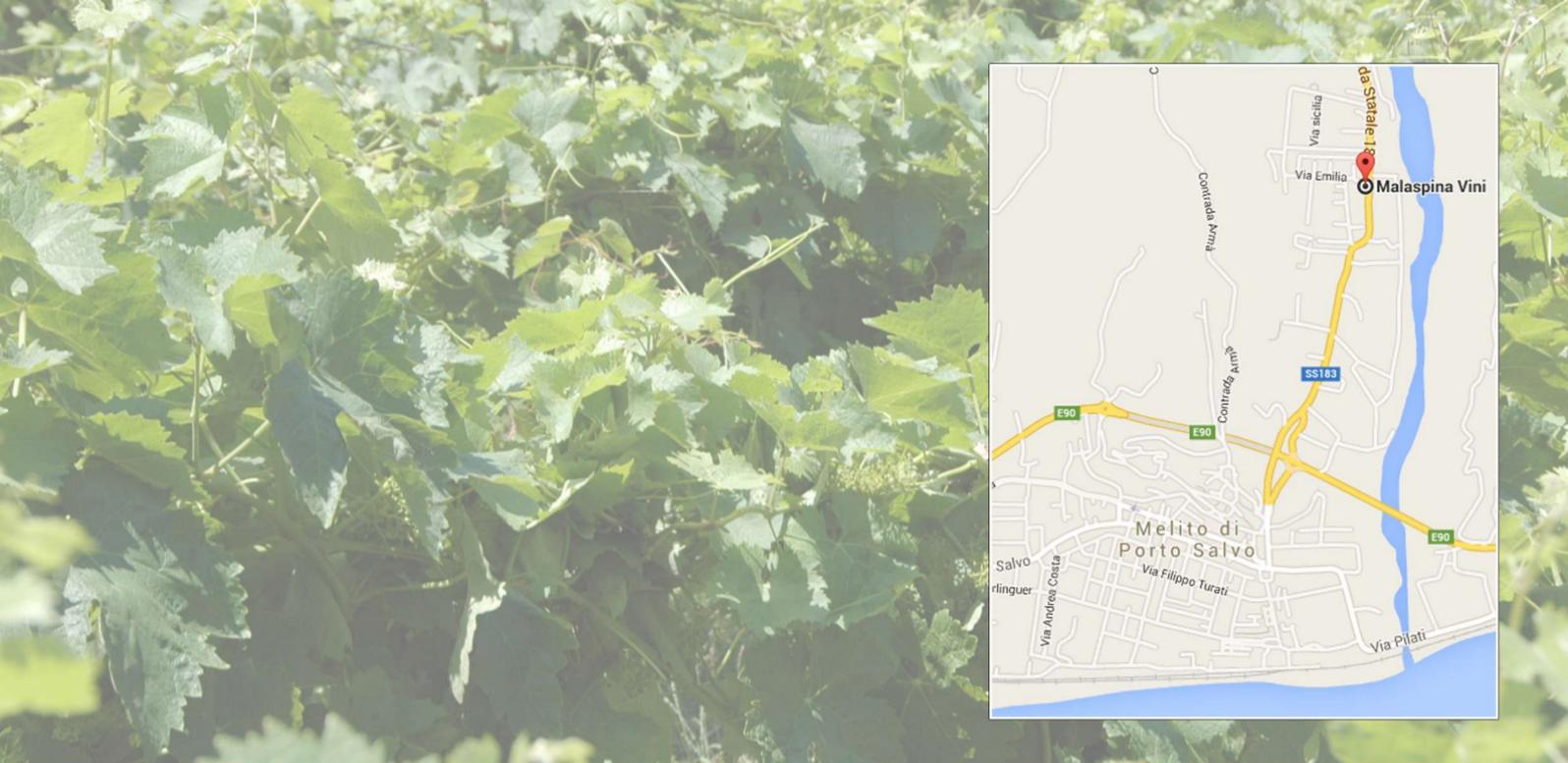
Irene, attends one of the most delicate role for the smooth functioning of our business: coordinating the activities of the "family-winery-Malaspina" - as she likes to define it - and managing the business processes.

Patrizia

La minore delle sorelle, cura le attività di marketing, i processi di internazionalizzazione e presenza ad eventi pubblici e fieristici, in particolare all'estero.

The younger sister, she is responsible for the marketing functions, the internationalization process and the relations with the public; she participates to public events and fairs, mainly abroad.





Azienda Vinicola Malaspina
di Consolato Malaspina
www.aziendavinicolamalaspina.com

info@aziendavinicolamalaspina.com - amministrazione@aziendavinicolamalaspina.com
89063 - Melito di Porto Salvo (RC) - Tel. +39 0965 781632