



**TAGARELLA**

reggio calabria



# L'azienda

---

Nata dell'amore per la propria terra, l'Azienda **Zagarella** si è posta sin dal principio, l'obiettivo di produrre alta qualità, risultato sinergico del lavoro, della natura con l'uomo nel rispetto reciproco.

Obiettivo che è oggi la filosofia guida dell'Azienda che ogni giorno concentra le proprie forze nel perseguire tali finalità.

L'Azienda estende i suoi terreni su una superficie complessiva di 70 ettari di cui 36 di uliveto, 24 di bosco di castagno e 10 coltivati a vigneto su dolci colline esposte al sole e affacciate sul mare dello Stretto di Messina. I processi produttivi vengono eseguiti utilizzando tecnologie moderne ed avanzate, tra cui la pressatura soffice, il controllo delle temperature ed il sistema di vinificazione Ganimede®. Tale particolare tecnica di vinificazione consente di effettuare la macerazione delle uve senza interventi meccanici, mantenendone così l'integrità e la pulizia olfattiva. I vini così ottenuti si distinguono per una spiccata presenza di aromi primari tipici delle uve di origine ed una maggiore persistenza degli stessi. In una bottiglia Zagarella non c'è solo vino, ma i profumi nobili del sud e l'entusiasmo e intraprendenza di giovani imprenditori che si impegnano a integrare sapientemente terra e sole, tecnologia e tradizione, storia e avanguardia.

# Company

Born from the love for our land, Zagarella Company aims, from the beginning, to achieve high quality, balanced and synergic result between nature and man's work.

In keeping with this philosophy, company focuses its efforts to produce quality wines while still respecting the land.

Zagarella company's estates extend for 70 hectares, of which 36 olive grove, 24 wood of chestnut and 10 hectares of vineyard grown on sunny hills characterized by a fantastic landscape: the incredible Strait of Messina. Modern and advanced technologies are used for the vinification process, including the Ganimede®. This innovative and particular technique allows to manage the grapes without any mechanical procedure, while maintaining an integrity of their taste and a decrease of vinification's temperatures. Wines present a strong extraction of the typical aromas of our grapes and their feature to be strongly persistent in the glass. What you find in a Zagarella bottle isn't just a fine wine, but a combination of noble perfumes of southern Italy and really great and enthusiastic work of young entrepreneurs that expertly include soil and sun, technology and traditions, history and avant-garde.





## TERRAGRANDE

Le uve subiscono un processo di macerazione della durata di circa 8-10 giorni in contenitori di acciaio inox, la temperatura controllata abbinata alla tecnologia Ganimede® consentono una ottimale ed efficace estrazione del colore e dei polifenoli. Dopo la svinatura prosegue la fermentazione lenta che si completa con la successiva fase di fermentazione malolattica.

Traditional maceration of grapes for 8-10 days in stainless steel at a controlled temperature combined with the Ganimede®. Once alcoholic fermentation is over, the wine carries out the malolactic fermentation.

## ALFIERINERO

Le uve vengono vinificate per circa 7-10 giorni in contenitori di acciaio inox con tecnologia Ganimede® che consente una macerazione pellicolare dinamica delle bucce. Ultimata la fermentazione malolattica, segue l'affinamento in acciaio inox a temperatura controllata.

Traditional fermentation in stainless steel for 7-10 days at a controlled temperature with Ganimede® technology that allows maceration of the skins.

## ALFIERIROSATO

Le uve pigiate vengono sottoposte a breve macerazione a freddo, segue una pressatura soffice e la decantazione del mosto fiore. Dopo decantazione è inoculato con lieviti selezionati, e prosegue la fermentazione alla temperatura controllata di 16°. A fine fermentazione, senza fermentazione malolattica, il vino matura sulle fecce fini per circa 2 mesi a temperatura costante.

Soft pressing of the grapes after a short cold maceration and fermentation at controlled temperature (16°). Without malolactic fermentation, wine ripens on lees about 2 months at a constant temperature.

## ALFIERIBIANCO

Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fiore dopo decantazione è inoculato con lieviti selezionati, e prosegue la fermentazione alla temperatura controllata di 16°. A fine fermentazione, senza fermentazione malolattica, il vino matura sulle fecce fini per circa 2 mesi a temperatura costante.

Soft pressing of the grapes with fermentation and following maturation on lees about 2 months at a controlled and constant temperature (16°).

# terragrande

---

I.G.T. Calabria



Scheda tecnica

Il Calabrese, cultivar autoctona, preponderante e capriccioso, accoglie armoniosamente due antichi e famosi vitigni internazionali, il Merlot ed il Cabernet Sauvignon, coltivati sulle dolci colline della tenuta Zagarella denominata "a Terrarandi". L'accurata e attenta raccolta manuale, rispetta i tempi della naturale maturazione favorita dal calore del sole e delle escursioni termiche determinate dalle correnti dello stretto di Messina. Il Terragrande racconta la storia della terra che ha equilibratamente nutrito ogni singolo grappolo d'uva dal quale è stato generato.

## NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso, consensori di piccoli frutti di bosco. In bocca di buona struttura, equilibrato con tannini delicati e ottima persistenza.

<b>Denominazione</b>	<b>Uve</b>	<b>Grado alcolico</b>
TERRAGRANDA Indicazione Geografica Tipica	Calabrese, Merlot, Cabernet	14.50%
<b>Terreno</b>		<b>Ubicazione</b>
Altitudine 150 m s.l.m. tendenzialmente argilloso Sistema di allevamento Cordone speronato Coltivazione biologica - prod./ha max 90 q.		Reggio Calabria Arghillà

Calabrese, a noble cultivars,predominant and intense aromas, harmoniously characterized by two of the oldest and most popular international wine grape varieties, Merlot and Cabernet Sauvignon, grown on rolling hills of the Zagarella's estate known as "a Terrarandi".

The thorough and careful hand-picking respects times of natural maturation ensured by the warmth of the sun as well as the mild climate tempered by the sea. The Terragrande tells the story of the land that generously fed every bunch from which it was created.

## TASTING NOTES

Deep ruby red with rosy shades,intense aromas rich in red fruits notes. Well structured and persistant taste with delicate tannins.

<b>Product</b>	<b>Grapes</b>	<b>Alcoholic content</b>
TERRAGRANDA Indicazione Geografica Tipica	Calabrese, Merlot, Cabernet	14.50%
<b>Soil</b>		<b>Product area</b>
Altitude 150 m s.l.m. clayely Training system: Spurred Cordon Organic production - prod./ha max 90 q.		Reggio Calabria Arghillà

# alfierinero

---

I.G.T. Calabria



Scheda tecnica

Frutto della sapiente vinificazione della Malvasia Nera, l'Alfierinero esalta le peculiarità di questa cultivar, con la sua rara purezza. Vino da scoprire, spicca per la sua identità mutevole: deciso e fruttato se bevuto giovane, col tempo muta sensibilmente ed esprime tutta la sua armonia arricchendosi di piacevoli aromi terziari. Tabacco, spezie e piccoli frutti di bosco, al naso, sono il preludio fedele a sensazioni intense che una vigorosa struttura al palato regala a chi lo gusta. Nessun dubbio: l'Alfierinero è un vino che traccia sensazioni uniche per qualsiasi degustatore.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino carico, profumo deciso tipico della varietà, con sentori di tabacco, speziato, piccoli frutti di bosco. In bocca di buona struttura, equilibrato con tannini piuttosto decisi.

<b>Denominazione</b>	<b>Uve</b>	<b>Grado alcolico</b>
ALFIERINERO Indicazione Geografica Tipica	Malvasia Nera	14.50%

<b>Terreno</b>	<b>Ubicazione</b>
Altitudine 150 m s.l.m. tendenzialmente argilloso Sistema di allevamento guyot Prod./ha max 90 q.	Reggio Calabria Arghillà

Product of a careful vinification of Malvasia Nera, the Alfierinero expresses the distinctive features of this cultivars, throughout its rare purity. A wine to be discovered, which stands out for its changeable identity: distinctive and fruity flavour with a combination of tertiary aromas. Tobacco, spices and wild barriers are a prelude to deep sensations to the taste with its faithful and strong structure.  
No doubts: the Alfierinero expresses unique sensations for any tester.

### TASTING NOTES

Deep ruby red ,intense and persistent with aromas of tobacco and red fruit,spicy. Well structured and balanced taste with strong tannins.

<b>Product</b>	<b>Grapes</b>	<b>Alcoholic content</b>
ALFIERINERO Indicazione Geografica Tipica	Malvasia Nera	14.50%

<b>Soil</b>	<b>Product area</b>
Altitude 150 m s.l.m. clayely Training system: Guyot Prod./ha max 90 q.	Reggio Calabria Arghillà

# alfierirosato

---

I.G.T. Calabria



Scheda tecnica

Ultimo arrivato nelle cantine Zagarella, l'Alfierirosato rappresenta la massima espressione del calore meridionale. Dal colore rosa tenue, ma brillante, riporta alla mente le piantagioni di fiori di pesco. Il profilo olfattivo offre un bouquet di note floreali e di macchia mediterranea. Al gusto è fresco e intenso, molto equilibrato e con una notevole persistenza al palato. L'Alfierirosato è ideale per accompagnare aperitivi e formaggi freschi, ma si abbina bene anche a primi piatti leggeri.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosa tenue brillante. Un inizio di aroma floreale è completato da delicati sentori di ciliegie e ribes.

New product in Zagarella's estate, the Alfierirosato represents the highest expression of southern warmth. It has a bright soft pink with peach reflections and Mediterranean scrub's notes. The nose is reminiscent of flowers and the flavor is fresh, well balanced and persistent.

An elegant and harmonious wine that accompanies appetizers, fresh cheeses and light first courses.

### TASTING NOTES

Bright soft pink. Fruity and floreal bouquet with aromas of cherries and ribes.

<b>Denominazione</b>	<b>Uve</b>	<b>Grado alcolico</b>
ALFIERIROSATO Indicazione Geografica Tipica	Nocera, Calabrese	13.00%

<b>Terreno</b>	<b>Ubicazione</b>
Altitudine 300 m s.l.m. tendenzialmente argilloso Sistema di allevamento Cordone speronato Coltivazione biologica - prod./ha max 70 q.	Reggio Calabria Arghillà

<b>Product</b>	<b>Grapes</b>	<b>Alcoholic content</b>
ALFIERIROSATO Indicazione Geografica Tipica	Nocera, Calabrese	13.00%

<b>Soil</b>	<b>Product area</b>
Altitude 300 m s.l.m. clayey Training system: Spurred Cordon Organic production - prod./ha max 70 q.	Reggio Calabria Arghillà

# alfieribianco

---

I.G.T. Calabria



Scheda tecnica

Orgoglio dei prodotti della Cantina Zagarella, l'Alfieribianco è un vino che coinvolge e travolge i tre sensi. Elegante ma sobrio, esalta le sue peculiarità quando accompagna piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche e formaggi freschi, ottimo servito anche come aperitivo.

L'Alfieribianco è l'immagine riflessa di un meridione d'Italia ricco di bellezze che devono essere scoperte, giorno dopo giorno, sorso dopo sorso.

## NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino scarico brillante. L'aroma floreale anticipa sfumature agrumate. Al gusto è fresco, intenso e persistente.

Denominazione	Uve	Grado alcolico
ALFIERIBIANCO Indicazione Geografica Tipica	Greco Bianco.	13.50%

Terreno	Ubicazione
Altitudine 250 m s.l.m. tendenzialmente argilloso sistema di allevamento guyot Coltivazione biologica prod./ha max 80 q.	Reggio Calabria Arghillà

Pride of Zagarella's cellar, the Alfieribianco is a great wine that deeply involves and overwhelms the three senses. Elegant and delicate it's an enthusiastic accompaniment to fish dishes and crustaceans, white meat and fresh cheeses, also excellent as an aperitif.

The Alfieribianco is a mirror of a southern Italy rich of beauties to discover day by day, sip by sip.

## TASTING NOTES

Bright pale yellow. An intense floral bouquet with citrus shades. It has persistent,fresh and intense taste.

Product	Grapes	Alcoholic content
ALFIERIBIANCO Indicazione Geografica Tipica	Greco Bianco.	13.50%

Soil	Product area
Altitude 250 m s.l.m. clayely Training system: Guyot Organic production - prod./ha max 80 q.	Reggio Calabria Arghillà



[aziendazagarella.it](http://aziendazagarella.it)

AZIENDA AGRICOLA F.LLI ZAGARELLA  
Via Roma, 2  
89123 Reggio Calabria - ITALY  
Tel. + 39 0965.679521  
Fax + 39 0965.028837  
[info@aziendazagarella.it](mailto:info@aziendazagarella.it)

CANTINA  
Contrada Rugola - Arghillà  
89135 Reggio Calabria - ITALY

PUNTO VENDITA  
Viale Genoese Zerbi, 13  
89123 Reggio Calabria - ITALY

FRANTOIO  
Contrada San Bartolo  
89027 Sant'Eufemia d'Aspromonte RC - ITALY



Scarica l'applicazione  
per il tuo dispositivo  
e approfondisci la  
conoscenza dei nostri  
prodotti.

Download our app on  
your device to know  
more about our ranges of  
products.

aziendazagarella.it