



*Fattoria*  
**SANTA MARIA**

**Fattoria SANTA MARIA S.r.l.S.**

Sede legale e amministrativa: Contrada Marinetto - Tel. 333.3023304 Agostino / 338.7601526 Carmine  
88814 MELISSA (KR) - Calabria - Italia

Web site: [www.fattoriamurgi.it](http://www.fattoriamurgi.it) - Pec: [fattoriasantamaria@pec.it](mailto:fattoriasantamaria@pec.it) - E-mail: [fattoriasantamaria@libero.it](mailto:fattoriasantamaria@libero.it)



*Fattoria*  
**SANTA MARIA**

**ROSSO DOC**



- \* Zona di produzione:  
**Sud Italia - Calabria, Melissa / Strongoli.**
- \* Uve:  
**Gaglioppo 100%.**
- \* Tipologia del terreno:  
**Argilloso, Calcareo.**
- \* Sistema di allevamento e densità d'impianto:  
**Cordone speronato, 5000 piante per ettaro.**
- \* Resa per ettaro:  
**70/80 quintali, 50 ettolitri.**
- \* Epoca di vendemmia:  
**Prima decade di Ottobre.**
- \* Vinificazione:  
**In acciaio, con macerazione delle bucce fino a fine fermentazione, affinato prima in acciaio e poi in barrique e successivamente in bottiglia alcuni mesi a temperatura controllata.**
- \* Degustazione:  
**Colore rosso intenso, da profumi di vaniglia e cacao, sapore equilibrato ed intenso con tannini molto morbidi.**
- \* Consigli gastronomici:  
**Si abbina molto bene a formaggi stagionati, piatti strutturati, secondi di carne rossa e selvaggina.**

**Servire ad una temperatura di 16 / 18 C°.**

\* Gradazione alcolica:  
**13 / 14% vol.**

**Cl. 75**

**Fattoria SANTA MARIA S.r.l.S.**

Sede legale e amministrativa: **Contrada Marinetto - Tel. 333.3023304 Agostino / 338.7601526 Carmine - 88814 MELISSA (KR) - Calabria - Italia**  
P. Iva 03542420793 - Iscriz. Reg. Imprese Crotona REA n° 181297  
Web site: [www.fattoriamurgi.it](http://www.fattoriamurgi.it) - Pec: [fattoriasantamaria@pec.it](mailto:fattoriasantamaria@pec.it) - E-mail: [fattoriasantamaria@libero.it](mailto:fattoriasantamaria@libero.it)



*Fattoria*  
**SANTA MARIA**  
**ROSATO DOC**



- \* Zona di produzione:  
**Sud Italia - Calabria, Melissa / Strongoli.**
  - \* Uve:  
**Gaglioppo 100%.**
  - \* Tipologia del terreno:  
**Argilloso, Calcareo.**
  - \* Sistema di allevamento e densità d'impianto:  
**Cordone speronato, 5000 piante per ettaro.**
  - \* Resa per ettaro:  
**70/80 quintali, 50 ettoltri.**
  - \* Epoca di vendemmia:  
**Prima decade di Settembre.**
  - \* Vinificazione:  
**Le uve vengono separate dalle vinacce, e nel più breve tempo possibile si esegue la vinificazione in acciaio, affinamento in acciaio e successivamente un mese in bottiglia a temperatura controllata.**
  - \* Degustazione:  
**Colore rosa leggermente mattonato, profumi al melograno / fragola, sapore morbido, agrumato, ed equilibrato al palato.**
  - \* Consigli gastronomici:  
**Si abbina a piatti a base di pesce, zuppe, funghi, carni bianche e formaggi freschi.**
- Servire ad una temperatura di 10 / 12 C°.**
- \* Gradazione alcolica:  
**12 / 13 % vol.**
- Cl. 75**

**Fattoria SANTA MARIA S.r.l.S.**

Sede legale e amministrativa: **Contrada Marinetto - Tel. 333.3023304 Agostino / 338.7601526 Carmine - 88814 MELISSA (KR) - Calabria - Italia**  
P. Iva 03542420793 - Iscriz. Reg. Imprese Crotone REA n° 181297

Web site: [www.fattoriamurgi.it](http://www.fattoriamurgi.it) - Pec: [fattoriasantamaria@pec.it](mailto:fattoriasantamaria@pec.it) - E-mail: [fattoriasantamaria@libero.it](mailto:fattoriasantamaria@libero.it)



*Fattoria*  
**SANTA MARIA**  
**BIANCO DOC**



- \* Zona di produzione:  
**Sud Italia - Calabria, Melissa / Strongoli.**
- \* Uve:  
**Greco bianco 100%.**
- \* Tipologia del terreno:  
**Argilloso, Calcareo.**
- \* Sistema di allevamento e densità d'impianto:  
**Cordone speronato, 5000 piante per ettaro.**
- \* Resa per ettaro:  
**70/80 quintali, 50 ettolitri.**
- \* Epoca di vendemmia:  
**Fine Settembre.**
- \* Vinificazione:  
**In acciaio, affinamento prima in acciaio e successivamente un mese in bottiglia a temperatura controllata.**
- \* Degustazione:  
**Colore giallo paglierino, profumo fruttato e di agrumato persistente, sapore ricco e fresco nel complesso equilibrato.**
- \* Consigli gastronomici:  
**Si abbina perfettamente a piatti a base di pesce e crostacei, piatti a base di verdure, ottimo come aperitivo.**

**Servire ad una temperatura di 8 / 10 C°.**

- \* Gradazione alcolica:  
**12 / 13 % vol.**

**Cl. 75**

**Fattoria SANTA MARIA S.r.l.S.**

Sede legale e amministrativa: Contrada Marinetto - Tel. 333.3023304 Agostino / 338.7601526 Carmine - 88814 MELISSA (KR) - Calabria - Italia  
P. Iva 03542420793 - Iscriz. Reg. Imprese Crotone REA n° 181297

Web site: [www.fattoriamurgi.it](http://www.fattoriamurgi.it) - Pec: [fattoriasantamaria@pec.it](mailto:fattoriasantamaria@pec.it) - E-mail: [fattoriasantamaria@libero.it](mailto:fattoriasantamaria@libero.it)



*Fattoria*  
**SANTA MARIA**

**ROSSO DOC**



- \* Zona di produzione:  
**Sud Italia - Calabria, Melissa / Strongoli.**
  - \* Uve:  
**Gaglioppo 100%.**
  - \* Tipologia del terreno:  
**Argilloso, Calcareo.**
  - \* Sistema di allevamento e densità d'impianto:  
**Cordone speronato, 5000 piante per ettaro.**
  - \* Resa per ettaro:  
**70/80 quintali, 50 ettolitri.**
  - \* Epoca di vendemmia:  
**Prima decade di Ottobre.**
  - \* Vinificazione:  
**In acciaio, con macerazione delle bucce fino a fine fermentazione, affinato prima in acciaio e poi in barrique e successivamente in bottiglia alcuni mesi a temperatura controllata.**
  - \* Degustazione:  
**Colore rosso intenso, da profumi di vaniglia e cacao, sapore equilibrato ed intenso con tannini molto morbidi.**
  - \* Consigli gastronomici:  
**Si abbina molto bene a formaggi stagionati, piatti strutturati, secondi di carne rossa e selvaggina.**
- Servire ad una temperatura di 16 / 18 C°.**
- \* Gradazione alcolica:  
**13 / 14% vol.**

**Lt. 1**

**Fattoria SANTA MARIA S.r.l.S.**

Sede legale e amministrativa: **Contrada Marinetto - Tel. 333.3023304 Agostino / 338.7601526 Carmine - 88814 MELISSA (KR) - Calabria - Italia**  
P. Iva 03542420793 - Iscriz. Reg. Imprese Crotone REA n° 181297  
Web site: [www.fattoriamura.it](http://www.fattoriamura.it) - Pec: [fattoriasantamaria@pec.it](mailto:fattoriasantamaria@pec.it) - E-mail: [fattoriasantamaria@libero.it](mailto:fattoriasantamaria@libero.it)



# Fattoria SANTA MARIA

## ROSATO DOC



- \* Zona di produzione:  
**Sud Italia - Calabria, Melissa / Strongoli.**
- \* Uve:  
**Gaglioppo 100%.**
- \* Tipologia del terreno:  
**Argilloso, Calcareo.**
- \* Sistema di allevamento e densità d'impianto:  
**Cordone speronato, 5000 piante per ettaro.**
- \* Resa per ettaro:  
**70/80 quintali, 50 ettoltri.**
- \* Epoca di vendemmia:  
**Prima decade di Settembre.**
- \* Vinificazione:  
**Le uve vengono separate dalle vinacce, e nel più breve tempo possibile si esegue la vinificazione in acciaio, affinamento in acciaio e successivamente un mese in bottiglia a temperatura controllata.**
- \* Degustazione:  
**Colore rosa leggermente mattonato, profumi al melograno / fragola, sapore morbido, agrumato, ed equilibrato al palato.**
- \* Consigli gastronomici:  
**Si abbina a piatti a base di pesce, zuppe, funghi, carni bianche e formaggi freschi.**

**Servire ad una temperatura di 10 / 12 C°.**

- \* Gradazione alcolica:  
**12 / 13 % vol.**

**Lt. 1**

### Fattoria SANTA MARIA S.r.l.S.

Sede legale e amministrativa: Contrada Marinetto - Tel. 333.3023304 Agostino / 338.7601526 Carmine - 88814 MELISSA (KR) - Calabria - Italia  
P. Iva 03542420793 - Iscriz. Reg. Imprese Crotone REA n° 181297

Web site: [www.fattoriamura.it](http://www.fattoriamura.it) - Pec: [fattoriasantamaria@pec.it](mailto:fattoriasantamaria@pec.it) - E-mail: [fattoriasantamaria@libero.it](mailto:fattoriasantamaria@libero.it)



# Fattoria SANTA MARIA

## BIANCO DOC



- \* Zona di produzione:  
**Sud Italia - Calabria, Melissa / Strongoli.**
  - \* Uve:  
**Greco bianco 100%.**
  - \* Tipologia del terreno:  
**Argilloso, Calcareo.**
  - \* Sistema di allevamento e densità d'impianto:  
**Cordone speronato, 5000 piante per ettaro.**
  - \* Resa per ettaro:  
**70/80 quintali, 50 ettolitri.**
  - \* Epoca di vendemmia:  
**Fine Settembre.**
  - \* Vinificazione:  
**In acciaio, affinamento prima in acciaio e successivamente un mese in bottiglia a temperatura controllata.**
  - \* Degustazione:  
**Colore giallo paglierino, profumo fruttato e di agrumato persistente, sapore ricco e fresco nel complesso equilibrato.**
  - \* Consigli gastronomici:  
**Si abbina perfettamente a piatti a base di pesce e crostacei, piatti a base di verdure, ottimo come aperitivo.**
- Servire ad una temperatura di 8 / 10 C°.**
- \* Gradazione alcolica:  
**12 / 13 % vol.**

**Lt. 1**

### Fattoria SANTA MARIA S.r.l.S.

Sede legale e amministrativa: **Contrada Marinetto - Tel. 333.3023304 Agostino / 338.7601526 Carmine - 88814 MELISSA (KR) - Calabria - Italia**  
P. Iva 03542420793 - Iscriz. Reg. Imprese Crotona REA n° 181297  
Web site: [www.fattoriamurgi.it](http://www.fattoriamurgi.it) - Pec: [fattoriasantamaria@pec.it](mailto:fattoriasantamaria@pec.it) - E-mail: [fattoriasantamaria@libero.it](mailto:fattoriasantamaria@libero.it)



*Fattoria*  
**SANTA MARIA**

**ROSSO DOC**



- \* Zona di produzione:  
**Sud Italia - Calabria, Melissa / Strongoli.**
- \* Uve:  
**Gaglioppo 100%.**
- \* Tipologia del terreno:  
**Argilloso, Calcareo.**
- \* Sistema di allevamento e densità d'impianto:  
**Cordone speronato, 5000 piante per ettaro.**
- \* Resa per ettaro:  
**70/80 quintali, 50 ettolitri.**
- \* Epoca di vendemmia:  
**Prima decade di Ottobre.**
- \* Vinificazione:  
**In acciaio, con macerazione delle bucce fino a fine fermentazione, affinato prima in acciaio e poi in barrique e successivamente in bottiglia alcuni mesi a temperatura controllata.**
- \* Degustazione:  
**Colore rosso intenso, da profumi di vaniglia e cacao, sapore equilibrato ed intenso con tannini molto morbidi.**
- \* Consigli gastronomici:  
**Si abbina molto bene a formaggi stagionati, piatti strutturati, secondi di carne rossa e selvaggina.**

**Servire ad una temperatura di 16 / 18 C°.**

\* Gradazione alcolica:  
**13 / 14% vol.**

**Pet: Lt. 3 / 5**

**Fattoria SANTA MARIA S.r.l.S.**

Sede legale e amministrativa: **Contrada Marinetto - Tel. 333.3023304 Agostino / 338.7601526 Carmine - 88814 MELISSA (KR) - Calabria - Italia**  
P. Iva 03542420793 - Iscriz. Reg. Imprese Crotone REA n° 181297  
Web site: [www.fattoriamurgi.it](http://www.fattoriamurgi.it) - Pec: [fattoriasantamaria@pec.it](mailto:fattoriasantamaria@pec.it) - E-mail: [fattoriasantamaria@libero.it](mailto:fattoriasantamaria@libero.it)



# Fattoria SANTA MARIA

## ROSATO DOC



Fattoria  
SANTA MARIA  
VINO ROSATO

Confezionato da:  
Fattoria SANTA MARIA S.r.l.S.  
C.da Marinetto - 88814 MELISSA (KR) - Italia  
ICQ RF KR/1792

PRODOTTO IN ITALIA  
Lotto N° 002/21  
CONTIENE SOLFITTI

12,5% vol   3 LC



- \* Zona di produzione:  
**Sud Italia - Calabria, Melissa / Strongoli.**
  - \* Uve:  
**Gaglioppo 100%.**
  - \* Tipologia del terreno:  
**Argilloso, Calcareo.**
  - \* Sistema di allevamento e densità d'impianto:  
**Cordone speronato, 5000 piante per ettaro.**
  - \* Resa per ettaro:  
**70/80 quintali, 50 ettolitri.**
  - \* Epoca di vendemmia:  
**Prima decade di Settembre.**
  - \* Vinificazione:  
**Le uve vengono separate dalle vinacce, e nel più breve tempo possibile si esegue la vinificazione in acciaio, affinamento in acciaio e successivamente un mese in bottiglia a temperatura controllata.**
  - \* Degustazione:  
**Colore rosa leggermente mattonato, profumi al melograno / fragola, sapore morbido, agrumato, ed equilibrato al palato.**
  - \* Consigli gastronomici:  
**Si abbina a piatti a base di pesce, zuppe, funghi, carni bianche e formaggi freschi.**
- Servire ad una temperatura di 10 / 12 C°.**
- \* Gradazione alcolica:  
**12 / 13 % vol.**

**Pet.: 3 / 5**

### Fattoria SANTA MARIA S.r.l.S.

Sede legale e amministrativa: Contrada Marinetto - Tel. 333.3023304 Agostino / 338.7601526 Carmine - 88814 MELISSA (KR) - Calabria - Italia  
P. Iva 03542420793 - Iscriz. Reg. Imprese Crotone REA n° 181297  
Web site: [www.fattoriamurgi.it](http://www.fattoriamurgi.it) - Pec: [fattoriasantamaria@pec.it](mailto:fattoriasantamaria@pec.it) - E-mail: [fattoriasantamaria@libero.it](mailto:fattoriasantamaria@libero.it)



*Fattoria*  
**SANTA MARIA**

**BIANCO DOC**



- \* Zona di produzione:  
**Sud Italia - Calabria, Melissa / Strongoli.**
- \* Uve:  
**Greco bianco 100%.**
- \* Tipologia del terreno:  
**Argilloso, Calcareo.**
- \* Sistema di allevamento e densità d'impianto:  
**Cordone speronato, 5000 piante per ettaro.**
- \* Resa per ettaro:  
**70/80 quintali, 50 ettolitri.**
- \* Epoca di vendemmia:  
**Fine Settembre.**
- \* Vinificazione:  
**In acciaio, affinamento prima in acciaio e successivamente un mese in bottiglia a temperatura controllata.**
- \* Degustazione:  
**Colore giallo paglierino, profumo fruttato e di agrumato persistente, sapore ricco e fresco nel complesso equilibrato.**
- \* Consigli gastronomici:  
**Si abbina perfettamente a piatti a base di pesce e crostacei, piatti a base di verdure, ottimo come aperitivo.**

**Servire ad una temperatura di 8 / 10 C°.**

- \* Gradazione alcolica:  
**12 / 13 % vol.**

**Lt. 3 / 5**

**Fattoria SANTA MARIA S.r.l.S.**

Sede legale e amministrativa: **Contrada Marinetto - Tel. 333.3023304 Agostino / 338.7601526 Carmine - 88814 MELISSA (KR) - Calabria - Italia**  
P. Iva 03542420793 - Iscriz. Reg. Imprese Crotone REA n° 181297  
Web site: [www.fattoriamurgi.it](http://www.fattoriamurgi.it) - Pec: [fattoriasantamaria@pec.it](mailto:fattoriasantamaria@pec.it) - E-mail: [fattoriasantamaria@libero.it](mailto:fattoriasantamaria@libero.it)