



VIVACQUA



L'azienda vitivinicola Vivacqua, fondata nel 1960 dall'avv. Luigi Vivacqua, raccoglie l'esperienza tramandata di generazione in generazione, partendo dal piccolo torchio in legno nei primi del '900 alla cisterna in cemento degli anni 70 fino ad arrivare all'acciaio e la barrique di oggi.

Tutto ebbe inizio quando, fine XIX secolo, il terreno originariamente di proprietà ecclesiastica, venne acquistato da Eugenio e Raffaele Vivacqua, facenti parte della stirpe Vivacqua proveniente dalla Calabria e dalla Sicilia, sul terreno la famiglia decise di costruire un Casolare, cemento e pietre di fiume, inizialmente utilizzato come rifugio durante le lunghe battute di caccia, che nei primi del '900 avvenivano sull'incontaminata valle del Crati.

Negli anni 40 il casolare venne ristrutturato dai due fratelli per renderlo la splendida villa che ora ospita la sede dell'azienda vitivinicola e quelle distese naturali territorio di caccia vennero lavorate convertite in un grande vigneto e uliveto.

L'avv. Luigi Vivacqua figlio di Raffaele, coadiuvato dalla moglie Filomena Bosco continuò il progetto tanto sognato dal padre e dallo zio Eugenio, investendo nei macchinari per la vinificazione più all'avanguardia e affidandosi ai professionisti del settore vinicolo dell'epoca, creando cinque linee di vini tutt'ora esistenti.

Ad oggi, l'azienda, grazie alla gestione proiettata verso nuovi obiettivi, si è ingrandita da 15 a 26 ettari di vigneto, siti nella splendida e soleggiata Valle del Crati a sud-est nella piana di Luzzi, e vanta terreni argillosi e ricchi di minerali.

La passione e l'amore verso il territorio calabrese si sono sposati inevitabilmente con la naturale dedizione verso il lavoro della terra e dell'antica arte della vinificazione.

Passeggiando nel nostro vigneto, curato in ogni sua fase dal personale fedele all'azienda addetto al rispetto della terra e delle piante, abbiamo la fortuna di poter leggere ad ogni passo la storia di un terreno che ha sempre regalato frutti unici e genuini.

La nostra uva, dall'autoctono Magliocco al Cabernet Sauvignon, dal Merlot al Petit Verdot, dallo Chardonnay alla Malvasia, si presenta ogni anno con grappoli pesanti che scorgono dalla vite gonfi e carichi di sapore e di zuccheri.


Le uve rigorosamente di nostra produzione, raccolte a mano, trovano un connubio perfetto con l'avanguardia dei macchinari enologici utilizzati in cantina, i nostri metodi di vinificazione, infatti, rispecchiano in pieno la qualità delle nostre cinque e inimitabili linee di vini:

- San Vito di Luzzi Rosso D.O.P. “ Terre di Cosenza ”
- San Vito di Luzzi Rosato D.O.P. “ Terre di Cosenza ”
- San Vito di Luzzi Bianco D.O.P. “ Terre di Cosenza ”
- Donna Aurelia I.G.P.
- Marinò I.G.P.

Operiamo da sempre nel rispetto dei regolamenti e con l'utilizzo di prodotti non nocivi per l'ambiente e il consumatore.

Semplicemente rispettiamo le terre amate e coltivate dai nostri antenati, con l'ambizione di regalare ad ogni sorso un po' di quelle tradizioni.

*La forza è il nostro vino
i clienti la nostra soddisfazione*



Fin dai primi anni del Novecento
la famiglia Vivacqua di Luzzi produce
vini di qualità nelle sue terre baciato dal
sole di Calabria.



MARINÒ

Valle del Crati

ROSSO I.G.P

Uvaggio

Merlot e Magliocco

Note degustative

Intenso profumo di frutta matura.
Strutturato, tannini e finale persistente.
Perfetto con carni rosse, cacciagione e salumi.
Servire a temperatura ambiente.

Vinificazione

I grappoli appena vendemmiati sono diraspati e pigiati in maniera soffice.
La macerazione dura circa 10 giorni in serbatoi inox dove poi avviene la fermentazione alcolica. L' estrazione delle sostanze coloranti avviene con dei rimontaggi leggeri.
Una volta completata la fermentazione malolattica il vino è introdotto in botti di rovere di capacità di 220 hl dove si affina per 6 mesi prima di essere imbottigliato. In bottiglia è seguito un ulteriore affinamento non inferiore a 6 mesi.

750 ml. 13%vol.

8,90 Euro (IVA esclusa)





DONNA AURELIA

Valle del Crati

BIANCO I.G.P.

Uvaggio

Chardonnay

Note degustative

Intenso profumo, armonioso e fruttato.

Vinificazione

I grappoli sono diraspati e pigiati lentamente e il mosto raffreddato ad una temperatura di 10° C per favorire il naturale affinamento, poi è travasato in serbatoi di acciaio inox inossidabile. La fermentazione avviene ad una temperatura non superiore a 16° C e il vino è conservato nei serbatoi di acciaio ad una temperatura non più alta di 10 C° per mantenere la sua fragranza fino all'imbottigliamento.

750 ml. 13%vol.

6,50 Euro (IVA esclusa)





SAN VITO DI LUZZI ROSSO

Terre di Cosenza

ROSSO D.O.P.

Uvaggio

Magliocco, Greco Nero, Merlot

Note degustative

Profumo netto e intenso di frutta matura.

Gusto corposo e vellutato

Tannini soffici e finale persistente.

Particolarmente indicato con primi saporiti, arrostiti e formaggi stagionati.

Servire a temperatura ambiente.

Vinificazione

I grappoli appena vendemmiati sono diraspati e pigiati in maniera soffice.

La macerazione dura circa 10 giorni in serbatoi in serbatoi inox dove poi avviene la fermentazione alcolica.

L'estrazione delle sostanze coloranti avviene con dei rimontaggi leggeri.

Completata l'affinamento in bottiglia per un periodo non inferiore a 6 mesi.

750 ml. 13%vol.

5,00 Euro (IVA esclusa)





SAN VITO DI LUZZI ROSATO

Terre di Cosenza

ROSATO D.O.P.

Uvaggio

Magliocco, Malvasia Nera

Note degustative

Profumo fresco intenso e vellutato.
Sapore asciutto e armonico, al palato strutturato e bilanciato.

Vinificazione

Appena raccolti, i grappoli sono stati diraspati e pigiati.
Di seguito separatamente dalle diverse varietà sono macerati a temperatura controllata non superiore a 11 C°.
Dopo la decantazione a bassa temperatura, il mosto è travasato e fermenta a un temperatura non superiore ai 18 C°.

750 ml. 13%vol.

5,00 Euro (IVA esclusa)





SAN VITO DI LUZZI BIANCO

Terre di Cosenza

BIANCO D.O.P.

Uvaggio

Malvasia, Greco Bianco

Note degustative

Profumo di frutta e floreale intenso.

Gusto fine e delicato.

Indicato con antipasti e primi freddi, pesce e crostacei in genere.

Servire ad una temperatura di 8-10 C°.

Vinificazione

I grappoli sono diraspati e pressati in maniera molto soffice.

Il mosto è raffreddato a una temperatura di 10 C° per favorirne la chiarificazione naturale ed è poi trasferito in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata dove ha luogo la fermentazione alcolica a temperatura non superiore ai 18 C°.

Il vino è poi conservato in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10 C° fino al momento dell'imbottigliamento.

750 ml. 12%vol.

5,00 Euro (IVA esclusa)





CANTINA VIVACQUA

Contrada San Vito
Luzzi 87040 (CS)

Sede aziendale: +39 0984 54 38 17
Cell: +39 345 82 83 628
+39 338 11 09 258

bosanicola@libero.it
cantinavivacqua@libero.it

www.cantinavivacqua.it

