



RUSSO & LONGO
AZIENDA AGRICOLA



JACHELLO

Rosso IGT Calabria

Vendemmia IV epoca

Ottenuto da uve Gaglioppo, Greco Nero e Sangiovese, coltivate nei nostri vigneti di Strongoli con esposizione sud-est, in terreni con matrice argillosa. Una bassa produzione per ceppo ed una maturazione avanzata determinano le caratteristiche di questo singolare vino; con macerazione a temperatura controllata ed affinamento in piccole botti di rovere si ottiene un vino di grande equilibrio. Sensazioni olfattive e gustative in armonia; la frutta di bosco con lo speziato così pure la frutta matura con il cacao. Un gusto piacevole, morbido che non abbandona il palato, imponente ma delicato. Emozionale quando si abbina a piatti importanti della cucina mediterranea.

Temperatura di servizio consigliata 18 - 20 °C

75 cl

Red IGT Calabria – Jachello

Harvest IV epoch

Obtained from Gaglioppo, Black Greco and Sangiovese grapes cultivated in our vineyard in Strongoli with a south-easterly exposure, in earth with a high content of clay. The low stock production and an advanced maturing period, determines the characteristics of this particular wine; with maceration carried out at a controlled temperature then honed into little oaken casks, results in a wine with a high equilibrium. The senses of taste and bouquet are in harmony; the fruits of the forest with spice like a mature fruit with cocoa. A pleasant taste, smooth which remains in the palate, strong but delicate. Emotional when served with important dishes from Mediterranean cuisine.

Recommended serving temperature 18-20°C

75 cl

Rosso IGT Calabria – Jachello

Aus Gaglioppo - Sangiovese - und Greco Nero-Trauben gewonnen, die in unseren Weinbergen von Strongoli, nach Südost ausgerichtet auf lehmreichen Boden gewachsen sind. Eine niedrige Produktion pro Weinstock und ein hoher Reifegrad ergeben diesen einzigartigen Wein. Eine Gärung bei kontrollierter Temperatur und Verfeinerung in kleinen Eichenfässern ergibt diesen höchst ausgeglichenen Wein. Duft und Geschmack verbinden sich in großer Harmonie; wie Waldobst mit seiner Würze, wie reifes Obst mit Kakao. Von weichem und angenehmen Geschmack, der den Gaumen eindrucksvoll, doch zart umschmeichelt. Erregend in Verbindung mit bedeutenden Gerichten der Mittelmeerküche.

Am besten zu genießen bei 18-20°C.

75 cl



PIETRA DI TESAURO

Rosso IGT Calabria

Ottenuto da uve Gaglioppo e Greco Nero coltivate nei nostri vigneti di Strongoli, con esposizione ad ovest con bassa produzione per ceppo. Dopo una macerazione a temperatura controllata di circa sette giorni viene affinato sulle fecce fini, per essere seguito successivamente dall'affinamento in barriques nuove. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei da giovane. Profumi speziati con sentori di liquirizia e cacao. Gusto pieno, vellutato e persistente. Si abbina egregiamente a primi e secondi piatti importanti della cucina mediterranea ed insaccati.

Temperatura di servizio consigliata 18 - 20 °C

75 cl

Red IGT Calabria - Pietra di Tesoro

Obtained from the Gaglioppo and Black Greco grapes cultivated in our vineyard in Strongoli with a westerly exposure and a low stock production. After maceration at a low controlled temperature for around seven days, its fine sediment is refined, followed by being honed into new casks. It has an intense ruby red colour with juvenile violet reflections. The bouquet is of spices with a hint of liquorice and cocoa. A full-bodied taste, velvety and persistent.

Excellent served with important first and second course from Mediterranean cuisine and various cold meats.

Recommended serving temperature 18-20°C

75 cl

Rosso IGT Calabria - Pietra di Tesoro

Aus Gaglioppo- und Greco Nero-Trauben gewonnen, die in unseren Weinbergen von Strongoli, nach Westen ausgerichtet und mit geringer Produktion pro Weinstock gewachsen sind. Nach etwa siebentägigem Aufweichen bei kontrollierter Temperatur wird er auf Bodensatz verfeinert und dann der Verfeinerung in neuen Barriques übergeben.

Intensives Rubinrot mit veilchenblauem Reflex bei jungem Wein. Würziger Lakritz- und kakaoähnlicher Duft. Von vollem, samtweichem und nachhaltigem Geschmack.

Hervorragend zu allen bedeutenden Gerichten der Mittelmeerküche und zu Wurstspeisen.

Am besten zu genießen bei 18-20°C.

75 cl



SERRA BARBARA

Rosso IGT Calabria

Ottenuto da uve Gaglioppo e Sangiovese coltivate nei nostri vigneti di Strongoli con esposizione nord ovest. Dopo una macerazione delle bucce a bassa temperatura ed un affinamento sulle fecce fini, esalta le proprie caratteristiche nel successivo breve passaggio in barriques.

Vino di colore rosso rubino con profumo che ricorda l'amarena con accenno a sentori speziati. Gusto fresco, pieno, morbido ed armonico.

Si abbina egregiamente a primi piatti di carne, ed arrosti anche di pesce.

Temperatura di servizio consigliata 18 - 20 °C

75 cl

Red IGT Calabria - Serra Barbara

Obtained from Gaglioppo and Sangiovese grapes cultivated from our vineyards in Strongoli with a north-westerly exposure. After the maceration of the peel at low temperature and a refinement of the fine sediment, there arises the following characteristics which comes about from being honed in casks.

A ruby red wine in colour, with the bouquet of almonds and a hint of spice. The taste is fresh, full, smooth and harmonic.

Excellent served with cold meats, roasts and even fish.

Recommended serving temperature 18-20°C

75 cl

Rosso IGT Calabria - Serra di Barbara

Aus Gaglioppo- und Sangiovese-Trauben gewannen, die in unseren Weinbergen von Strongoli, nach Nordwesten ausgerichtet, gewachsen sind. Nach Aufweichen der Fruchthaut bei niedriger Temperatur und Verfeinerung auf dem Bodensatz werden seine besonderen Merkmale durch die darauf folgende kurze Speicherung in Barriques hervorgehoben. Rubinroter Wein, dessen würziger Duft an Kirschen erinnert. Von frischem, vollem, weichem und harmonischem Geschmack. Hervorragend zu Fleischgerichten, aber auch zu gebratenen Fischspeisen.

Am besten zu genießen bei 18-20°C.

75 cl



VIRGANI

Rosso IGT Calabria

Ottenuto dal blend di vino Gaglioppo e Magliocco.

Dopo una macerazione a temperatura controllata ed un lieve affinamento in legno, viene imbottigliato nella primavera successiva, conservando le caratteristiche di freschezza ma con carattere evidente di pienezza e morbidezza.

Un vino di entrata, facilmente abbinabile ai piatti della cucina mediterranea dove i sentori di frutta matura, di amarena e di speziato esaltano il gusto di questi piatti tipici.

Temperatura di servizio consigliata 16 °C.

75 cl

Red IGT Calabria - Virgani

It is made from a blend of wine Gaglioppo and Magliocco.

After a controlled teperature maceration and a light refinement in wood, it is bottled in the next spring, preserving the characteristics of freshness, but with an evident character of fullness and softness.

A wine of entrance, easy to combine to the dishes of the Mediteranian kitchen where the flavour of ripe fruit, sour cherry and spiced enhance the taste of these typical dishes.

Recommended serving temperature 16 °C.

75 cl

Rosso IGT Calabria - Virgani

Dieser Wein wird aus einer Mischung von Gaglioppo und Magliocco. Nach Aufweichung bei kontrollierter Temperatur und Verfeinerung in Holzfässen wird er schließlich im darauffolgenden Frühling in Flaschen abgefüllt. So behält der Wein seine Frische und Fülle und den ihn auszeichnenden weichen Charakter.

Er ist Gerichten der mediterranen Küche zu empfehlen, bei der er in Kombination mit Meeresfrüchten und scharfen Zutaten seine ganze Kraft entfalten kann.

Am besten zu genießen bei 16 °C.

75 cl



MALVASIA E SAUVIGNON

Bianco IGT Calabria

Ottenuto da uve Malvasia e Sauvignon blanc coltivate nei nostri vigneti di Strongoli, con allevamento a spalliera ed esposizione nord-est, su un terreno argilloso calcareo. Dopo una vinificazione a temperatura controllata viene messo in bottiglia e lasciato affinare per alcuni mesi. Dal colore giallo paglierino, un insieme di profumi avvolgenti che spaziano dalla frutta esotica al floreale ed una nota speziata nel finale; un gusto pieno e morbido con un'ottima persistenza nel retrogusto. Accompagna egregiamente antipasti, primi piatti di pesce, piatti delicati o aromatici.

Temperatura di servizio consigliata 10- 12 C°.

75 cl

White IGT Calabria - Malvasia e Sauvignon Blanc

Made from Malvasia and Sauvignon Blanc grapes that grow in our VSP-Trellised vineyard of Strongoli facing North-East on a clay and calcareous soil. After a temperature controlled vinification our wine is bottled and refined for a few months. Straw coloured, with several intense scents that range from exotic fruit to floral ones and a spicy note in the end; a rich and soft taste with an excellent aftertaste persistence.

It accompanies pretty well appetizers, seafood mains, delicate or aromatic dishes.

Serving temperature 10-12°C

75 cl

Bianco IGT Calabria - Malvasia e Sauvignon Blanc

Aus Malvasia und Sauvignon Blanc Trauben gewonnen, die in unseren Weinbergen von Strongoli, nach Nordost ausgerichtet auf kalk-lehmreichen Boden gewachsen sind. Durch eine Weinbereitung unter kontrollierter Temperatur bleibt diesen Wein noch einigen Monaten in den Flaschen. Strohhgelb, intensiver Duft von tropischen Früchten und Weißblumen, leichte würzige Note am Ende; von vollem, weichem und nachhaltigem Geschmack.

Hervorragend für Vorspeisen, Nudelgerichte und feine oder aromatische Hauptspeisen.

An besten zu genießen bei 10-12 C°.

75 cl



TERRE DI TREZZI

Bianco IGT Calabria

Ottenuto da uve Greco Bianco coltivate nei nostri vigneti di Strongoli con esposizione nord est. Dopo una moderna vinificazione a freddo ed un breve affinamento sur lies si ottiene questo vino dal colore paglierino, profumo fruttato intenso ed un gusto pieno, morbido e persistente. Si abbina egregiamente a primi piatti delicati, antipasti e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio consigliata 10 - 12 °C

75 cl

White IGT Calabria - Terre di Trezzi

Obtained from the white Greco grape cultivated from our vineyards in Strongoli with a north-easterly exposure. After a modern method of cold wine processing and a brief refinement "sur lies", results in this pale coloured, intensely fruity, full bodied, smooth and persistent wine. Excellent served with hors d'oeuvre, pasta and fish dishes.

Recommended serving temperature 10-12°C

75 cl

Bianco IGT Calabria - Terre di Trezzi

Aus Greco-Bianco-Trauben gewonnen, die in unseren Weinbergen von Strongoli, nach Nordost ausgerichtet, gewachsen sind. Durch eine moderne kalte Weinbereitung und eine kurze Verfeinerung sur lies erhält man diesen strohfarbenen Wein von intensiv fruchtigem Duft und vollem, weichem und nachhaltigem Geschmack. Hervorragend für feine Hauptspeisen, Vorspeisen und Fischgerichte.

Am besten zu genießen bei 10-12° C.

75 cl



COLLI DI GINESTRA

Rosato IGT Calabria

Ottenuto da uve Gaglioppo coltivate nei nostri vigneti di Strongoli con esposizione nord est. Dopo una moderna vinificazione a temperatura controllata si ottiene questo vino dal colore rosa tenue, profumo fruttato con un gusto delicato ma pieno e morbido. Si abbina egregiamente a primi piatti leggeri, antipasti e zuppe a base di pesce.

Temperatura di servizio consigliata 10-12 °C

75 cl

Rosé IGT Calabria - Colli di Ginestra

Obtained from the Gaglioppo cultivated in our vineyards in Strongoli with a north-easterly exposure. After a modern method of wine processing at a controlled Temperature results in this tenuous rose coloured wine with a fruity bouquet and a delicate yet full-bodied smooth taste. Excellent served with hors d'oeuvre, pasta dishes and fish-based soups.

Recommended serving temperature 10-12°C

75 cl

Rosato IGT Calabria - Colli di Ginestra

Aus Gaglioppo-Trauben gewonnen, die in unseren Weinbergen von Strongoli, nach Nordost ausgerichtet, gewachsen sind. Durch eine moderne Weinbereitung unter kontrollierter Temperatur erhält man diesen zartrosafarbenen Wein von fruchtigem Duft und delikatem, aber vollem und weichem Geschmack. Hervorragend für leichte Hauptspeisen, Vorspeisen und Fischsuppen.

Am besten zu genießen bei 10-12°C.

75 cl



R01 BIANCO

Bianco IGT Calabria Spumante Extra Dry

Ottenuto da uve Malvasia bianca coltivate nei nostri vigneti di Strongoli con esposizione nord est. Il vino viene rifermentato in autoclave per circa tre mesi raggiungendo una pressione di circa 4.0 atm con un residuo zuccherino di 12 gr/litro.

Si presenta con un colore giallo paglierino e con un profumo di crosta di pane caldo. Ottimo come aperitivo, si abbina bene a carni bianche, pesce azzurro e crostacei.

Temperatura di servizio consigliata 8-10 °C.

75 cl

Obtained from white Malvasia grapes grown in our Strongoli vineyards with north-east exposure.

The wine is refermented in a wine container for about three months reaching an atmospheric pressure of about 4.0 atm with a residual sugar of 12 gr/ liter.

It has a straw yellow color and a scent of hot bread crust.

Excellent as an aperitif, it goes well with white meats, blue fish and shellfish.

Recommended serving temperature 8-10 °

C 75 cl.

Aus weißen Malvasia-Trauben geerntet, die in unseren Strongli-Weinbergen mit Nordostausrichtung angebaut werden.

Der Wein wird etwa drei Monate im Autoklaven behandelt, wobei ein Druck von etwa 4,0 atm erreicht wird mit einem Zuckerrest von 12 gr / Liter. Es hat eine strohgelbe Farbe und einen Duft von heißer Brotkruste.

Ausgezeichnet als Aperitif, er passt gut zu weißem Fleisch, blauem Fisch und Schalentieren.

Empfohlene Serviertemperatur 8-10 °C

75 cl



R01 ROSÈ

Rosato IGT Calabria Spumante Brut

Ottenuto da uve Gaglioppo coltivate nei nostri vigneti di Strongoli (KR) con allevamento a spalliera ed esposizione nord-est, su un terreno argilloso calcareo a 200 mt sul livello del mare. Dopo una breve macerazione a freddo del pigiato, il mosto illimpidito viene fermentato a temperatura controllata. Contraddistinto da un colore rosa ambrato derivato dalla breve macerazione, da un profumo di rose, da un perlage persistente nonché da un gusto pieno e morbido. Si accompagna ai piatti della cucina mediterranea a base di pesce, egregiamente a pietanze di pesce crudo.

Temperatura di servizio consigliata 8-10 °C.

75 cl

Rosè IGT Calabria - R01

The wine is produced from grew in our vineyards in Strongoli, through an espalier growing and with a north east exposition, on a clay calcareous .eld at 200 mt above the sea level. The cleared mosto is fermented at a checked temperature after a short cold maceration of the pressed grapes. It is characterised by an amber - coloured pink given from the short maceration, from a rose smell, from a perlage, as well as from a full and soft taste. It can be combined with Mediterranean fish-based cooking and especially with raw fish cooking with an advised serves

Temperature of 8-10 °C.

75 cl

Aus Gaglioppo - Trauben angebaut, die in unseren Weinbergen von Strongoli (KR) mit einer Spalier und Nord-Ost-Exposition, auf einem kalkhaltigen Tonboden in 200 Meter über dem Meeresspiegel gezüchtet werden. Nach einer kurzen Kaltmazeration der zerkleinerten Trauben wird der geklärte Most fermentiert bei kontrollierter Temperatur. Hervorzuheben ist ein bernsteinfarbenes Rosa, das aus dem kurzen Mazeration stammt, ein Duft von Rosen, eine anhaltende Perlage und einen vollen weichen Geschmack. Es passt sehr gut zu mediterranen Gerichten, die auf Fisch basieren, rohe Fischgerichte.

Empfohlene Serviertemperatur 8-10 °C

75 cl



PASSO DEL GELSO

Bianco IGT Calabria

Ottenuto da uva Traminer coltivate nei nostri vigneti di Strongoli. Dopo una moderna vinificazione a freddo si ottiene questo vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo intenso, officinale, con sensazioni di fiori selvatici di rosa canina e di frutta come mango e ribes dal sapore secco, gradevole, con buona acidità.

Si abbina egregiamente con crostacei, frutti di mare e piatti di pesce.

Temperatura di servizio consigliata 10-12 °C

75 cl

Obtained from Traminer grapes grown in our vineyards of Strongoli. (Crotona-Calabria).

After a modern cold vinification we obtain this straw-yellow wine with golden reflections, an intense, officinal fragrance, with the sensation of wild rose flowers and fruit like mango and currant with a dry, pleasant taste and good acidity.

It goes very well with shellfish, fruit and fish dishes.

Recommended serving temperature 10-12 °C

75 cl

Hergestellt aus Traminer-Trauben, die in unseren Weinbergen von Strongoli angebaut werden.

Nach einer modernen kalten Vinifikation wird dieser strohgelbe Wein mit goldenen Reflexen erhalten.

intensives Parfum, mit Empfindungen von wilden Blüten von Hagebutten und Früchten, wie Mango und Johannisbeeren, mit trockenen Sporen, angenehm, mit einer guten Säure. Es passt sehr gut zu Meeresfrüchten und Fischgerichten.

Empfohlene Serviertemperatur: 10 - 12 °C

75cl



DECENNIO

Gaglioppo

EDIZIONE LIMITATA

Nasce dalla nostra terra, impregnata da millenni di storia e dal sudore di un popolo fiero. Selezione esclusiva di uve Gaglioppo, fermentazione ed invecchiamento in botti grandi in legno, la vinificazione tradizionale tramandata di padre in figlio racchiudono in sé tutte le caratteristiche della Calabria: orgoglio, passione, sacrificio. Lo dedichiamo con amore, riconoscenza e rispetto al popolo di cui siamo parte.

Temperatura di servizio consigliata 16-18 °C.

75 cl

Grown from our land, soaked for centuries of history and perspirations of proud people. Exclusive selection of Gaglioppo grapes, fermentation and aging process in big wooden barrels, the traditional wine-production passed from father to son embraced all these characteristics of Calabria: pride, passion and sacrifice. We dedicate with love, recognition, and respect for the people that we are part of.

Temperature of 16-18 °C.

75 cl

Geboren von unserer Erde, gefüllt mit jahrhundertelange Geschichte und dem Schweiß eines stolzen Volkes. Eine exklusive Auswahl von Gaglioppo Trauben, fermentiert und gereift in großen Holzfässern, traditionelle Weinherstellung weitergegeben von den Eltern an die Kinder. Dieser Wein erzählt die Charakteristik Kalabriens: Stolz, Leidenschaft, Hingabe. Wir widmen diesen Wein mit Liebe, Erinnerung und Respekt dem Land, dessen Teil wir sind.

Temperatur 16-18 °C.

75 cl



OIS

Pecorello

EDIZIONE LIMITATA

Realizzato da uve "Pecorello", vitigno autoctono presente soprattutto in Calabria, fermenta e invecchia in botti grandi in legno. Rappresenta un ritorno alle origini: un cammino a ritroso nel tempo che ci ha consentito di creare un prodotto unico. Il suo nome, che tradotto dal greco antico significa "pecora", è un omaggio ai nostri avi. In breve, il nettare bianco che vi accingete a bere, contiene in sé l'essenza della nostra terra e della nostra storia.

Temperatura di servizio consigliata 10- 12 °C.
75 cl

Made from "Pecorello" grapes, an indigenous grape variety which is found mainly in Calabria. It ferments and ages in large wooden barrels. It represents a return to the origins: a journey back in time that has allowed us to create a unique product. Its name is translated from the ancient Greek "Ois" which means "sheep" and it's a tribute to our ancestors. The white nectar you are about to drink contains the essence of our land and our history. Temperature of 10-12 °C. 75 cl

Hergestellt aus heimischen "Pecorello" Trauben, fermentiert in Eichenholzfässern, eine Rückkehr zu den Ursprüngen. Aus diesem Ausflug in die Vergangenheit ist dieser einzigartige Wein entstanden. Sein Name leitet sich aus dem griechischen Wort "Pecora" (Ziege) ab und ist ein Tribut an unsere Vorfahren. Dieser weiße Nektar ist die Essenz unseres Landes und unserer Geschichte. Temperatur 10-12 °C. 75 cl



ALMARISA

Gaglioppo IGT Calabria

EDIZIONE LIMITATA

Almarisa nasce dalle migliori uve Gaglioppo mature, accuratamente raccolte a mano per essere private del raspo e pigiate in modo soffice all'arrivo in cantina, durante la prima lavorazione.

Bucce, succo e polpa sono trasferiti in un vinificatore, all'interno del quale sostano per un breve periodo, durante il quale si svolge il cuore della vinificazione, che rievoca lo stile tradizionale del nostro territorio, attraverso alcuni rimontaggi che consentono di estrarre colore e polifenoli per sfruttare in modo controllato le qualità della buccia delle nostre uve.

Dopo questa fase di macerazione sulle bucce, sempre in atmosfera protetta dall'ossigeno, procediamo a separare il liquido dalla parte solida e proseguiamo la fermentazione senza bucce, e così anche l'affinamento sulla feccia fine, in botti grandi di rovere.

Temperatura di servizio consigliata 12-14 C°.

75 cl