

Passione e Tradizione

La storia vitivinicola di famiglia inizia con il bisnonno Nicodemo, padre di mia nonna paterna, alla fine del 1800. Le cui orme furono seguite dai nipoti Nicodemo e Giuseppe, mio padre. Lui mi ha trasmesso la passione e l'amore per la vitivinicoltura. Dopo essermi diplomato in ragioniere e perito commerciale ed aver fatto varie esperienze lavorative fuori dalla Calabria, infatti, spinto dal profondo sentimento che mi lega alla mia terra, nel 2008 ho deciso di tornare per prendermi cura dei vigneti di famiglia e iniziare a produrre il vino, come mio padre mi aveva insegnato, dando vita all'azienda vinicola che adesso porta il mio nome MIMMO VINCI.

Passion and Tradition

The family wine history traces back to my great grandfather, Nicodemo, in the late 1800s. His nephews, Nicodemo and Giuseppe, followed in his footsteps. The last one is my father, who passed on to me the passion and love for the viticulture. After gaining work experience outside of Calabria, I felt a deep connection to my homeland and in 2008, I made the decision to move back to Calabria and take care of the family vineyards and embark on wine production. Drawing from the teachings of my father, I established the winery that now proudly carries my name, Mimmo Vinci.

I vigneti

I nostri vigneti sorgono nel territorio cirotano, tra il comune di Cirò e Cirò Marina, nel cuore della DOC; coltivati prevalentemente con il sistema a cordone speronato a vitigno Gaglioppo, varietà di uva a bacca nera, previsto dai disciplinari per la produzione del Cirò DOC, nelle varianti rosso classico, rosato e riserva. Oltre al Gaglioppo, si coltiva il vitigno a bacca bianca come il Pecorello e il Mantónico bianco.

The Vineyards

Our vineyards are situated in the region of Cirò, nestled between Cirò and Cirò Marina, right in the heart of the DOC territory. The Gaglioppo grapes, a red grape variety, are primarily cultivated using the cordon spur system. A classic red, rosé, and reserve variants in strict accordance with the production specifications of Cirò DOC. Furthermore, we cultivate the white grape varieties of Pecorello and white Mantónico alongside Gaglioppo.



Azienda Agricola Vinci Domenico

Via Alcide de Gasperi, 13 88813 Cirò (KR) Calabria - Italy

Tel. +39 0962 1872355 Mobile +39 351 41 01 824



mimmo vinci wine
www.mimmovinci.it



MIMMO VINCI

vitivinicoltura

D A L 1 8 0 0

chone®

CIRÒ DOC
ROSSO CLASSICO
SUPERIORE



Vitigno: Gaglioppo 100%
Zona di Produzione: Cirò Marina (KR)
Terreno: calcareo argilloso

Sistema di Allevamento: cordone speronato
Vendemmia: terza decade di Settembre / prima di Ottobre
Vinificazione: fermentazione a freddo
Macerazione: 10 giorni
Affinamento: 13 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino
Gusto: persistente ed equilibrato
Profumo: note di bacca rossa matura
Grado Alcolico: 13,5
Temperatura di servizio: 14 - 15 °C

CIRÒ DOC RED CLASSIC SUPERIOR WINE

Grape Variety: Gaglioppo 100%
Production Area: Cirò Marina (KR)
Soil: clayey and calcareous
Training system: espalier with cordon spur system

Harvest: third decade of September / first of October
Vinification: cold fermentation
Maceration: 10 days
Aging: in steel for 13 months and in bottle for 2 months

Colour: ruby red
Taste: persistent and balanced
Bouquet: notes of ripe red berry
Alcohol level: 13,5
Serving temperature: 14 - 15 °C

Omaggio a Cirò anticamente denominata Chone città della Magna Grecia fondata da Filottete.
Tribute to Cirò formerly called Chone, city of Magna Grecia founded by Filottete.

joseph 47®

CIRÒ DOC
ROSATO



Vitigno: Gaglioppo 100%
Zona di Produzione: Cirò (KR)
Terreno: calcareo argilloso

Sistema di Allevamento: cordone speronato
Vendemmia: prima settimana di Settembre
Vinificazione: acciaio con pressatura soffice delle uve
Macerazione: no
Affinamento: 5 mesi in acciaio

Colore: rosa tenue con riflessi ramati
Gusto: delicato e morbido
Profumo: note di piccoli frutti a bacca rossa con sentori floreali e note agrumate
Grado Alcolico: 13,5
Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

CIRÒ DOC ROSÈ WINE

Grape Variety: Gaglioppo 100%
Production Area: Cirò (KR)
Soil: clayey and calcareous
Training system: espalier with cordon spur system

Harvest: first week of September
Vinification: stainless steel with gentle pressing of the grapes
Maceration: no
Aging: In steel for 5 months

Colour: soft pink with coppery highlights
Taste: delicate and smooth
Bouquet: notes of red berries with floral notes and citrus notes
Alcohol level: 13,5
Serving temperature: 10 - 12 °C

Vino dedicato a mio padre, Giuseppe Vinci, nato nel 1947. Colui che ha saputo tramandarmi la passione e l'amore per la nostra terra.
Wine dedicated to my father, Giuseppe Vinci, born in 1947.
The one who instilled in me the passion and love for our land.

lacinio®

CALABRIA IGT
BIANCO



Vitigno: Pecorello e Mantonico Bianco
Zona di Produzione: Cirò (KR)
Terreno: calcareo argilloso

Sistema di Allevamento: cordone speronato
Vendemmia: seconda settimana di Settembre
Vinificazione: acciaio con pressatura soffice delle uve
Macerazione: no
Affinamento: 5 mesi in acciaio

Colore: giallo paglierino
Gusto: delicato e persistente
Profumo: avvolgenti note floreali e fruttate
Grado Alcolico: 12,5
Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

CALABRIA IGT WHITE WINE

Grape Variety: Pecorello e Mantonico Bianco
Production Area: Cirò (KR)
Soil: clayey and calcareous
Training system: espalier with cordon spur system

Harvest: second week of September
Vinification: stainless steel with gentle pressing of the grapes
Maceration: no
Aging: in steel for 5 months

Colour: straw yellow
Taste: delicate and persistent
Bouquet: enveloping floral and fruity notes
Alcohol level: 12,5
Serving temperature: 10 - 12 °C

Vino dedicato a Giano Lacinio di Cirò, illustre alchimista francescano del '500.
Wine dedicated to Giano Lacinio from Cirò, illustrious Franciscan alchemist of '50.

