

AKRA

· VINI DI CALABRIA ·



www.akravinidicalabria.it



La nostra storia

Tenuta Santa Venere nasce da un gesto semplice e profondo: tornare alla terra.

È il 2010 quando **Luciano Sposato** sceglie di investire in un primo vigneto ad Acri, guidato da un'eredità silenziosa ma potente: l'amore per la terra trasmesso dal nonno, che portava il suo stesso nome. In quel luogo prende forma un'idea di vino autentico, costruita giorno dopo giorno attraverso esperienza diretta, osservazione e rispetto dei ritmi naturali.

Nel 2018 questo percorso trova una nuova dimensione con l'acquisizione della Tenuta Santa Venere, a Castrovillari. Un territorio unico, protetto dalle montagne della Sila e accarezzato dalle brezze del Mar Ionio, dove il microclima favorisce una viticoltura equilibrata e identitaria.

Qui nasce Akra Vini di Calabria: un progetto che valorizza varietà autoctone come Aglianico, Pecorello, Moscato e Magliocco, all'interno di un ecosistema più ampio fatto di uliveti, agrumeti e biodiversità.

Una storia recente, ma radicata profondamente. Una visione che guarda avanti, senza dimenticare da dove nasce.



Wine Export & International Relations
Sindy Galasso



I nostri valori

Crediamo in una viticoltura che rispetta il tempo, la terra e l'identità.

Ogni scelta nasce da un equilibrio consapevole tra tradizione e innovazione: da un lato i gesti tramandati, dall'altro la volontà di interpretare il vino in chiave contemporanea. Seguiamo processi naturali e sostenibili, nel rispetto dei cicli biologici e dell'ambiente che ci circonda.

La nostra terra non è solo un luogo di produzione, ma un sistema vivo, dove vigneti, agrumeti e uliveti convivono e si influenzano reciprocamente. È da questa armonia che nasce l'identità dei nostri vini.

In questo equilibrio si riflette il significato stesso di Akra. Dal greco antico “sommità, vetta”, indica il punto più alto, lo sguardo che si apre sull'orizzonte. È anche il nome originario della città di Aciri, radice della nostra storia.

Akra è sintesi di territorio e visione: il punto in cui l'origine incontra l'ambizione, e la tradizione si esprime in chiave contemporanea.



Agronomo
Ernesto Spezzano



Cynthia

Pecorello

Terre Di Cosenza DOP
Denominazione di origine protetta

Un bianco dal carattere raro, ottenuto dall'antico vitigno autoctono Pecorello.

Un vino autentico, fresco ed elegante, che racconta la Calabria.

Dati Tecnici:

VITIGNO:

Pecorello 100%

FORMATO:

750 ml

VENDEMMIA:

Settembre 2025

SERVIZIO:

12-14° C

GRADAZIONE:

13% vol

ABBINAMENTI:

Pesce, crostacei, carni bianche

NOTE:

Sapido, fiori di campo,
note iodate

AFFINAMENTO:

Acciaio e bottiglia



Giorgia

Moscato

CALABRIA IGT
Indicazione Geografica Tipica

Un bianco aromatico di rara dolcezza,
ottenuto dall'antico vitigno Moscato

Floreale e avvolgente racconta il sole e la
terra di Calabria

Dati Tecnici:

VITIGNO:

Moscato 100%

FORMATO:

750 ml

VENDEMMIA:

Agosto 2025

SERVIZIO:

12-14° C

GRADAZIONE:

13,5% vol

ABBINAMENTI:

Insalate mediterranee,
sushi e salumi

NOTE:

Pesca, albicocca,
petalo di rosa

AFFINAMENTO:

Acciaio e bottiglia



G a i a

Aglianico - Magliocco

Terre Di Cosenza DOP
Denominazione di origine protetta

Un rosato dal carattere vivace,
ottenuto dagli antichi vitigni Aglianico e
Magliocco.

Fresco e profumato,
racconta l'anima autentica del Pollino.

Dati Tecnici:

VITIGNO:

Aglianico - Magliocco

FORMATO:

750 ml

VENDEMMIA:

Settembre 2025

SERVIZIO:

12-14° C

GRADAZIONE:

13% vol

ABBINAMENTI:

Pesce, salumi, formaggi,
carni bianche

NOTE:

Frutti Rossi e viola,
nota iodata, tocco tannico

AFFINAMENTO:

Acciaio e bottiglia



R o s s o

Aglianico

TERRE DI COSENZA DOC

Denominazione di origine controllata

Strutturato e autentico, è l'espressione più intensa della terra: un rosso morbido, deciso e profondamente identitario.

Dati Tecnici:

VITIGNO:

Aglianico 100%

FORMATO:

750 ml

VENDEMMIA:

Settembre 2021

TEMP. SERVIZIO:

16-18° C

GRADAZIONE:

13,5% vol

ABBINAMENTI:

Carne rossa o alla brace,
formaggi e salumi

NOTE:

Mora, violetta e pepe.
Tannini decisi

AFFINAMENTO:

Acciaio e bottiglia



Mira

Aglianico - Magliocco

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ ROSATO
BRUT

Metodo Charmat

Corallo brillante con tenui riflessi porpora e
un perlage fine e persistente.

Fresco e armonico nella sua morbidezza
bilanciata da una vivace acidità

Dati Tecnici:

VITIGNO:

Aglianico - Magliocco

FORMATO:

750 ml

VENDEMMIA:

Settembre 2025

SERVIZIO:

10-12° C

GRADAZIONE:

12,5% vol

ABBINAMENTI:

Aperitivi, fritto,
zuppa di pesce, carni bianche

NOTE:

Ribes, petalo di rosa,
carrubbo

AFFINAMENTO:

3 mesi su
lieviti di fermentazione



Julia

Moscato

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BIANCO
BRUT

Metodo Charmat

Giallo paglierino con tenui riflessi verdi e
un perlage fine e persistente.

Fresco e armonico nella sua morbidezza
bilanciata da una vivace acidità

Dati Tecnici:

VITIGNO:

Moscato 100%

FORMATO:

750 ml

VENDEMMIA:

Agosto 2025

SERVIZIO:

10-12° C

GRADAZIONE:

12,5% vol

ABBINAMENTI:

Aperitivi, antipasti,
finger food

NOTE:

Fiori bianchi
e mela golden

AFFINAMENTO:

3 mesi su
lieviti di fermentazione



Fabio Mecca: il nostro enologo

Fabio Mecca è una delle figure più autorevoli dell'enologia italiana contemporanea. Nato tra i vigneti di Barile, in Basilicata, e formato a Conegliano Veneto, ha costruito un percorso che unisce competenza tecnica, sensibilità e profondo rispetto per il territorio.

Oggi segue numerose cantine in tutta Italia, distinguendosi per la capacità di valorizzare i vitigni autoctoni e interpretare in modo autentico ogni realtà produttiva. Il suo approccio combina tradizione e innovazione, con uno stile riconoscibile fatto di equilibrio, precisione e identità.

Nel corso della sua carriera ha ricevuto importanti riconoscimenti, tra cui la Gran Medaglia di Cangrande (Vinitaly), Enologo dell'Anno (Food and Travel Italia), il Premio Giulio Gambelli e il titolo di Miglior Enologo assegnato dalla Guida de L'Espresso.

Accanto alla competenza, ciò che contraddistingue Fabio Mecca è l'approccio umano: un professionista capace di affiancare le aziende con visione, ascolto e dedizione, contribuendo a creare vini che raccontano in modo autentico il territorio.





Il nostro Wine Bar

Akra Wine Bar nasce dal nostro desiderio di portare il vino fuori dalla tenuta e farlo vivere in un luogo speciale.

Siamo a Diamante, sulla costa tirrenica calabrese, davanti al mare. Qui abbiamo creato uno spazio semplice ma curato, dove poter degustare i nostri vini accompagnati da eccellenze gastronomiche del territorio.

Per noi non è solo un wine bar, ma un punto di incontro: tra la nostra terra e chi la vuole scoprire, tra il vino e le persone che lo bevono.

L'atmosfera è quella che amiamo: autentica, rilassata, fatta di tramonti sul mare, calici condivisi e momenti che restano.

È il nostro modo di raccontare la Calabria, fuori dalla tenuta, ma con la stessa identità.



Fondatore & Produttore:
Luciano Sposato
Giuliana Gagliardi



TENUTA
SANTA VENERE

Tenuta Santa Venere Società Agricola a.r.l

Zona ind. Gastia, Acri (CS) - 87041

info@akravinidicalabria.it

+39 379 286 2150

