



È ottenuto da uve dei vitigni autoctoni Greco Bianco e Malvasia Bianca presenti nel territorio calabro da secoli e coltivate sulle colline di Altomonte.

Le uve vengono vinificate separatamente in contenitori di acciaio termocondizionati di piccole e medie dimensioni.

Ha un carattere allegro con armonico sapore in bocca e possiede un quadro aromatico di grande finezza e complessità con sentori tipici di pesca, fiori di acacia e agrumi. In bocca presenta un'ottima struttura con grande rotondità e piacevolezza che lo rende perfetto per accompagnare pietanze a base di pesce e formaggi a pasta molle.

Temperatura di servizio preferibilmente 10-12°C.



This wine is made from fermentation of the grapes that come from indigenous grapes varieties such as Greco Bianco, and Malvasia Bianca, cultivated since ancient times on the hills of Altomonte, in Calabria.

The grapes are fermented separately in temperature controlled stainless steel containers of small and medium size. This wine has a pleasant personality with an harmonious taste in mouth and has an aromatic framework of great finesse and complexity, with scents of peach, citrus and acacia flowers. In the mouth the wine shows a good structure, round and pleasant. These features make it perfect with seafood dishes and soft cheeses.

Service temperature preferably at about 10-12° C.



Erhalten aus den Traubensorten Greco Bianco und Malvasia Bianca, die im kalabrischen Territorium seit Jahrhunderten vorhanden sind.

Die Weinlese erfolgt nach einzelnen Sorten. Bei kontrollierter Temperatur in kleinen und mittleren Edelstahl tanks wird der Wein vergoren und gereift.

Frischer, lebendiger und gehaltvoller Geschmack mit typischen Noten von Pfirsich, Akazienblüte und Zitrusfrüchten.

Eignet sich perfekt zur Begleitung von Fischgerichten und Weichkäse.

Bevorzugte Serviertemperatur: 10-12°C.

12.% vol.

# OSCAR

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
CALABRIA

BIANCO  
WHITE  
WEISS

