



Vino ottenuto dalla vinificazione delle uve di vitigni autoctoni delle varietà Calabrese, Merlot e Magliocco, coltivate fin dall'antichità in Calabria e sulle colline di Altomonte.

Le uve vengono raccolte separatamente e vinificate con fermentazioni naturali per preservare al massimo la tipicità dei vitigni. Successivamente, il vino riposa per almeno 12 mesi affinando il bouquet e acquisendo la complessità tipica dei grandi vini rossi. Si presenta come un vino di ottima struttura con un quadro aromatico fruttato di grande piacevolezza, in cui spiccano le tipiche note di prugna, ciliegia e fragola. In bocca ha una tessitura suadente con una trama tannica fitta di grande pregio che rende questo vino adatto ad accompagnare piatti a base di carne, primi piatti, formaggi di media stagionatura e salumi tipici. Temperatura di servizio preferibilmente 18-20°C.



This wine is made from fermentation of the grapes that come from indigenous grapes varieties such as Calabrese, Merlot and Magliocco, cultivated since ancient times on the hills of Altomonte, in Calabria.

The grapes are picked separately and vinified with natural fermentation to preserve the characteristics of individual grape varieties. Then the wine is aged for at least 12 months and during this period it refines its bouquet, and it captures the complexity typical of the great red wines. It looks like a wine of excellent structure with a very pleasant fruity aromatic framework, which include typical notes of plum, cherry and strawberry.

In the mouth has an inviting texture with a dense tannic structure of great quality that makes this wine appropriate to accompany meat dishes, pasta dishes, medium aged cheeses and salami. Service temperature preferably at about 18-20° C.



Der Wein wird erhalten aus eingeborenen Traubensorten Calabrese, Merlot und Magliocco, die schon seit dem Altertum auf den Hügeln von Altomonte bebaut werden.

Die Weinlese erfolgt nach einzelnen Sorten. Die Gärung der Weine wird bei kontrollierter Temperatur mit natürlichen Prozessen durchgeführt, um die typischen Eigenschaften der Weinstöcke zu bewahren. Danach ruht der Wein mindestens 12 Monate, in denen er das Bouquet verfeinert und seine edle Struktur erwirbt.

Fruchtig, aromatisch, mit typischen Noten von Pflaume, Kirsche und Erdbeere.

Eignet sich als Begleiter für Hauptgerichte, Fleischgerichte und mittlere reifem Käse.

Bevorzugte Serviertemperatur: 18-20°C.

13.5% vol.

PREMIUM

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CALABRIA

ROSSO
RED
ROT

