



È ottenuto da uve dei vitigni autoctoni Guarnaccia Bianca, Greco Bianco e Malvasia Bianca presenti da secoli nel territorio calabro.

Le uve vengono coltivate sulle colline di Altomonte e vinificate separatamente in acciaio e, in piccola parte, in carati di rovere francese.

Il vino presenta 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 rendono 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 grapes from indigenous vines such as Guarnaccia Bianca, Greco Bianco and Malvasia Bianca which grow for centuries in the territory of Calabria.

The grapes are grown on the hills of Altomonte and vinified separately in stainless steel and even a small portion is vinified in French oak barrels. The wine has a complex bouquet of great finesse with scents of peach, citrus and acacia flowers. In the mouth the wine has excellent structure with great smoothness and pleasantness, characteristics that make it perfect with seafood dishes and soft cheeses.

Service temperature preferably at about 10-12 ° C.



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

Die Weinlese erfolgt nach einzelnen Sorten. Der Wein wird bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks und teils in Bottichen wertvoller französischer Eiche vergoren und gereift.

Blumig-fruchtig, geschmackvoll und rund mit typischen Noten von Pfirsich, Akazienblüten und Zitrusfrüchten.

Eignet sich perfekt zur Begleitung von Fischgerichten und Weichkäse.

Bevorzugte Serviertemperatur: 10-12°C.

12.5% vol.

# BALBINO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
CALABRIA

BIANCO  
WHITE  
WEISS

