



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

Le uve vengono vinificate separatamente in acciaio e, in piccola parte, in carati di rovere francese. 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 Guarnaccia Bianca, Montonico Bianco and Malvasia Bianca, cultivated since ancient times on the hills of Altomonte, in Calabria.

The grapes are vinified separately in stainless steel and a small part in French oak barrels. This wine 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 Guarnaccia Bianca, Montonico 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% vol.

# BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
CALABRIA

BIANCO  
WHITE  
WEISS

