



Vino ottenuto dalle migliori selezioni di uve delle varietà Magliocco, Calabrese e Castiglione, rappresenta l'essenza dei vitigni autoctoni calabresi coltivati fin dall'antichità sulle colline di Altomonte.

Le uve sono raccolte a mano separatamente in piccole cassette e vinificate con fermentazioni naturali per preservare al massimo la tipicità dei vitigni. Successivamente, il vino riposa per almeno 14 mesi in piccoli carati di pregiato rovere francese dove affina il bouquet e acquisisce la complessità tipica dei grandi vini rossi. Si presenta come un vino di grande struttura con un quadro aromatico intenso, fruttato con sentori speziati piacevoli al gusto. In bocca ha una tessitura suadente con una trama tannica fitta di grande pregio che lo rende adatto ad accompagnare pietanze a base di carne di grande importanza, formaggi stagionati ma è ideale anche come vino da conversazione. Temperatura di servizio preferibilmente 18-20°C.



This wine is made from the finest selection of grape varieties such as Magliocco, Calabrese and Castiglione and represents the essence of the grape varieties cultivated since ancient times Calabrian on the hills of Altomonte.

The grapes are handpicked and vinified separately in small boxes with natural fermentation to preserve the characteristics of individual grape varieties. Then the wine is aged for at least 14 months in small barrels of fine French oak and during this period it refines its bouquet, and it captures the complexity typical of the great red wines. It looks like a well-structured wine with an intense aromatic framework, fruity with a pleasant spicy flavor. In the mouth has an inviting flavor with a dense tannic structure of great value that make it ideal to accompany meat dishes of great importance, cheeses and we can also say that this wine is a good conversation wine.

Service temperature preferably at about 18-20° C.



Der Wein wird erhalten aus der besten Auswahl der verschiedenen Traubensorten Magliocco, Calabrese und Castiglione, die das Wesen der kalabrischen eingeborenen Weinstöcke darstellen, welche seit dem Altertum auf den Hügeln von Altomonte bebaut werden.

Die Weinlese erfolgt von Hand in kleinen, separaten Kisten. 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 14 Monate in kleinen Bottichen wertvoller französischer Eiche, in denen er das Bouquet schärft und die typische Komplexität der großen Rotweine erwirbt.

Stellt sich dar wie ein Wein der großen Strukturen mit intensiv aromatischen Noten nach süßen Gewürzen und angenehm im Geschmack.

Eignet sich als Begleiter von Fleischgerichten und gereiftem Käse oder auch als Konversationswein.

Bevorzugte Serviertemperatur: 18-20°C.

14.5% vol.

RICUPO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CALABRIA

ROSSO
RED
ROT

