



Ottenuto dalla vinificazione di uve delle varietà Magliocco e Calabrese, presenti nel territorio calabro da secoli. Possiede un profilo aromatico fruttato e di grande freschezza. In bocca è fresco, dinamico e piacevolmente morbido, è un vino capace di accompagnare molto bene piatti a base di pesce, formaggi di media stagionatura, carni bianche e salumi tipici.  
Temperatura di servizio preferibilmente 10-12°C.



This wine is obtained from the vinification of Magliocco and Calabrese, these grapes were present in the Calabrian territory for centuries and grow on the hills of Altomonte in our vineyards, which is why this wine has a flavor profile very fresh and fruity. In the mouth it is fresh, dynamic and nice and soft, is a wine that goes well with fish dishes, medium aged cheeses, meats and salami. Service temperature preferably at about 10-12 ° C.



Erhalten aus der Weinbereitung der Trabensorten Magliocco und Calabrese, die im kalabrischen Territorium seit Jahrhunderten vorhanden sind und auf den Hügeln von Altomonte in unseren Weinbergen angebaut werden. Er besitzt ein aromatisches Profil von großer Frische und Fruchtigkeit.  
Im Mund ist er frisch, dynamisch und angenehm weich. Es ist ein Wein, der sehr gut zu Fisch, Käse, hellem Fleisch und typischer Salami passt.  
Bevorzugte Serviertemperatur: 10-12°C.

13% vol.

# ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
CALABRIA

ROSATO  
ROSE WINE  
ROSE

