



Vino ottenuto dalla vinificazione delle uve di vitigni autoctoni delle varietà Magliocco, Merlot e Calabrese 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 6 mesi affinando il bouquet e la struttura. Si presenta come un vino di grande bevibilità con un quadro aromatico fruttato piacevole al gusto, in cui spiccano le tipiche note di fragola e ciliegia matura. In bocca ha una tessitura suadente con una trama tannica dolce e setosa di grande pregio che rende questo vino adatto ad accompagnare quotidianamente primi piatti, formaggi di media stagionatura, pizze 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 Magliocco, Merlot and Calabrese 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 6 months and during this period it refines its bouquet and its structure. It looks like a very easy to drink wine with a pleasant fruity aromatic framework, which include typical notes of strawberry and cherry. In the mouth has an inviting texture with a sweet and silky tannic structure of great value that make this wine ideal with daily pasta dishes, medium aged cheeses, cured meats and pizzas.

Service temperature preferably at about 18-20° C.



Der Wein wird erhalten aus der besten Auswahl der verschiedenen Traubensorten Magliocco, Merlot und Calabrese, die das Wesen der kalabrischen eingeborenen Weinstöcke darstellen, welche 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 6 Monate, in denen er das Bouquet und die Struktur verfeinert.

Der Wein hat einen angenehmen ausgewogenen Geschmack mit einem Aromaspektrum von Erdbeere und reifer Kirsche.

Eignet sich als Begleiter von täglichen Vorspeisen, Hauptspeisen, Käse, Pizza und typischer Salamisorten.

Bevorzugte Serviertemperatur: 18-20°C.

13.5% vol.

ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CALABRIA

ROSSO
RED
ROT

