



CALABRISE

Calabria

Indicazione Geografica Tipica

Dopo un periodo di sperimentazione sul Calabrese, antico vitigno autoctono originario della Calabria meridionale, nasce Calabrese, testimone della nostra attitudine a riscoprire e valorizzare il patrimonio ampelografico regionale. Un omaggio alla nostra terra ed alla sua gente.

Vitigno: Calabrese (100%).

Grado alcolico: 14%.

Tecnica di produzione: le uve, raccolte manualmente agli inizi di ottobre, subiscono una lunga macerazione sulle vinacce. Dopo soli 7 mesi di affinamento in recipienti di acciaio, il vino viene imbottigliato, così da preservare intatta la fragranza del frutto.

Caratteristiche: di colore rosso cupo con riflessi violacei, al naso presenta sentori di frutta rossa, prugna, amarena e pepe nero. In bocca è fresco, polposo, solare, dai tannini morbidi e carezzevoli.

Consigli: ideale con tutti i piatti tipici della cucina mediterranea.

Temperatura di servizio ideale: 18° C (65° F).

This wine was born after a period of experimentation on "Calabrese", ancient and native grapes of Southern Calabria. It is witness of our attitude to discover and enhance our regional ampelographic heritage. A gift to our land and its people.

Grapes variety: Calabrese (100%).

Alcohol: 14% by vol.

Production technique: the grapes, hand harvested in the beginning of October, undergo a long maceration on the skins. After just 7 months in stainless steel tanks, we bottle the wine, preserving intact the original grapes' fruitiness.

Characteristics: dark red in color with bright purple hues, a wine with complex aromas of red fruits, black cherries, plums and black pepper. The taste is fresh, pulpy and solar with very smooth and caressing tannins.

Suggestions: ideal with all the tasty and typical Mediterranean dishes.

Ideal serving temperature: 18° C (65° F).