



VIRGANI

Rosso IGT Calabria

Ottenuto dal blend di vino Gaglioppo e Magliocco.

Dopo una macerazione a temperatura controllata ed un lieve affinamento in legno, viene imbottigliato nella primavera successiva, conservando le caratteristiche di freschezza ma con carattere evidente di pienezza e morbidezza.

Un vino di entrata, facilmente abbinabile ai piatti della cucina mediterranea dove i sentori di frutta matura, di amarena e di speziato esaltano il gusto di questi piatti tipici.

Temperatura di servizio consigliata 16 °C.

75 cl

Red IGT Calabria - Virgani

It is made from a blend of wine Gaglioppo and Magliocco.

After a controlled teperature maceration and a light refinement in wood, it is bottled in the next spring, preserving the characteristics of freshness, but with an evident character of fullness and softness.

A wine of entrance, easy to combine to the dishes of the Mediteranian kitchen where the flavour of ripe fruit, sour cherry and spiced enhance the taste of these typical dishes.

Recommended serving temperature 16 °C.

75 cl

Rosso IGT Calabria - Virgani

Dieser Wein wird aus einer Mischung von Gaglioppo und Magliocco. Nach Aufweichung bei kontrollierter Temperatur und Verfeinerung in Holzfässen wird er schließlich im darauffolgenden Frühling in Flaschen abgefüllt. So behält der Wein seine Frische und Fülle und den ihn auszeichnenden weichen Charakter.

Er ist Gerichten der mediterranen Küche zu empfehlen, bei der er in Kombination mit Meeresfrüchten und scharfen Zutaten seine ganze Kraft entfalten kann.

Am besten zu genießen bei 16 °C.

75 cl