



COLLI DI GINESTRA

Rosato IGT Calabria

Ottenuto da uve Gaglioppo coltivate nei nostri vigneti di Strongoli con esposizione nord est. Dopo una moderna vinificazione a temperatura controllata si ottiene questo vino dal colore rosa tenue, profumo fruttato con un gusto delicato ma pieno e morbido. Si abbina egregiamente a primi piatti leggeri, antipasti e zuppe a base di pesce.

Temperatura di servizio consigliata 10-12 °C
75 cl

Rosé IGT Calabria - Colli di Ginestra

Obtained from the Gaglioppo cultivated in our vineyards in Strongoli with a north-easterly exposure. After a modern method of wine processing at a controlled Temperature results in this tenuous rose coloured wine with a fruity bouquet and a delicate yet full-bodied smooth taste. Excellent served with hors d'oeuvre, pasta dishes and fish-based soups.

Recommended serving temperature 10-12°C
75 cl

Rosato IGT Calabria - Colli di Ginestra

Aus Gaglioppo-Trauben gewonnen, die in unseren Weinbergen von Strongoli, nach Nordost ausgerichtet, gewachsen sind. Durch eine moderne Weinbereitung unter kontrollierter Temperatur erhält man diesen zartrosafarbenen Wein von fruchtigem Duft und delikatem, aber vollem und weichem Geschmack. Hervorragend für leichte Hauptspeisen, Vorspeisen und Fischsuppen.

Am besten zu genießen bei 10-12°C.
75 cl