



MALVASIA E SAUVIGNON

Bianco IGT Calabria

Ottenuto da uve Malvasia e Sauvignon blanc coltivate nei nostri vigneti di Strongoli, con allevamento a spalliera ed esposizione nord-est, su un terreno argilloso calcareo. Dopo una vinificazione a temperatura controllata viene messo in bottiglia e lasciato affinare per alcuni mesi. Dal colore giallo paglierino, un insieme di profumi avvolgenti che spaziano dalla frutta esotica al floreale ed una nota speziata nel finale; un gusto pieno e morbido con un'ottima persistenza nel retrogusto. Accompagna egregiamente antipasti, primi piatti di pesce, piatti delicati o aromatici.

Temperatura di servizio consigliata 10- 12 °C.

75 cl

White IGT Calabria - Malvasia e Sauvignon Blanc

Made from Malvasia and Sauvignon Blanc grapes that grow in our VSP-Trellised vineyard of Strongoli facing North-East on a clay and calcareous soil. After a temperature controlled vinification our wine is bottled and refined for a few months. Straw coloured, with several intense scents that range from exotic fruit to floral ones and a spicy note in the end; a rich and soft taste with an excellent aftertaste persistence.

It accompanies pretty well appetizers, seafood mains, delicate or aromatic dishes.

Serving temperature 10-12°C

75 cl

Bianco IGT Calabria - Malvasia e Sauvignon Blanc

Aus Malvasia und Sauvignon Blanc Trauben gewonnen, die in unseren Weinbergen von Strongoli, nach Nordost ausgerichtet auf kalk-lehmreichen Boden gewachsen sind. Durch eine Weinbereitung unter kontrollierter Temperatur bleibt diesen Wein noch einigen Monaten in den Flaschen. Strohgelb, intensiver Duft von tropischen Früchten und Weißblumen, leichte würzige Note am Ende; von vollem, weichem und nachhaltigem Geschmack.

Hervorragend für Vorspeisen, Nudelgerichte und feine oder aromatische Hauptgerichte.

An besten zu genießen bei 10-12°C.

75 cl