



PIETRA DI TESAURO

Rosso IGT Calabria

Ottenuto da uve Gaglioppo e Greco Nero coltivate nei nostri vigneti di Strongoli, con esposizione ad ovest con bassa produzione per ceppo. Dopo una macerazione a temperatura controllata di circa sette giorni viene affinato sulle fecce fini, per essere seguito successivamente dall'affinamento in barriques nuove. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei da giovane. Profumi speziati con sentori di liquirizia e cacao. Gusto pieno, vellutato e persistente. Si abbina egregiamente a primi e secondi piatti importanti della cucina mediterranea ed insaccati.

Temperatura di servizio consigliata 18 - 20 °C

75 cl

Red IGT Calabria - Pietra di Tesauo

Obtained from the Gaglioppo and Black Greco grapes cultivated in our vineyard in Strongoli with a westerly exposure and a low stock production. After maceration at a low controlled temperature for around seven days, its fine sediment is refined, followed by being honed into new casks. It has an intense ruby red colour with juvenile violet reflections. The bouquet is of spices with a hint of liquorice and cocoa. A full-bodied taste, velvety and persistent.

Excellent served with important first and second course from Mediterranean cuisine and various cold meats.

Recommended serving temperature 18-20°C

75 cl

Rosso IGT Calabria - Pietra di Tesauo

Aus Gaglioppo- und Greco Nero-Trauben gewonnen, die in unseren Weinbergen von Strongoli, nach Westen ausgerichtet und mit geringer Produktion pro Weinstock gewachsen sind. Nach etwa siebentägigem Aufweichen bei kontrollierter Temperatur wird er auf Bodensatz verfeinert und dann der Verfeinerung in neuen Barriques übergeben.

Intensives Rubinrot mit veilchenblauem Reflex bei jungem Wein. Würziger lakritz- und kakaoähnlicher Duft. Von vollem, samtweichem und nachhaltigem Geschmack.

Hervorragend zu allen bedeutenden Gerichten der Mittelmeerküche und zu Wurstspeisen.

Am besten zu genießen bei 18-20°C.

75 cl