



SERRA BARBARA

Rosso IGT Calabria

Ottenuto da uve Gaglioppo e Sangiovese coltivate nei nostri vigneti di Strongoli con esposizione nord ovest. Dopo una macerazione delle bucce a bassa temperatura ed un affinamento sulle fecce fini, esalta le proprie caratteristiche nel successivo breve passaggio in barriques.

Vino di colore rosso rubino con profumo che ricorda l'amarena con accenno a sentori speziati. Gusto fresco, pieno, morbido ed armonico.

Si abbina egregiamente a primi piatti di carne, ed arrosti anche di pesce.

Temperatura di servizio consigliata 18 - 20 °C

75 cl

Red IGT Calabria - Serra Barbara

Obtained from Gaglioppo and Sangiovese grapes cultivated from our vineyards in Strongoli with a north-westerly exposure. After the maceration of the peel at low temperature and a refinement of the fine sediment, there arises the following characteristics which comes about from being honed in casks.

A ruby red wine in colour, with the bouquet of almonds and a hint of spice. The taste is fresh, full, smooth and harmonic. Excellent served with cold meats, roasts and even fish.

Recommended serving temperature 18-20°C

75 cl

Rosso IGT Calabria - Serra di Barbara

Aus Gaglioppo- und Sangiovese-Trauben gewonnen, die in unseren Weinbergen von Strongoli, nach Nordwesten ausgerichtet, gewachsen sind. Nach Aufweichen der Fruchthaut bei niedriger Temperatur und Verfeinerung auf dem Bodensatz werden seine besonderen Merkmale durch die darauf folgende kurze Speicherung in Barriques hervorgehoben. Rubinroter Wein, dessen würziger Duft an Kirschen erinnert. Von frischem, vollem, weichem und harmonischem Geschmack. Hervorragend zu Fleischgerichten, aber auch zu gebratenen Fischspeisen.

Am besten zu genießen bei 18-20°C.

75 cl