



JACHELLO

Rosso IGT Calabria

Vendemmia IV epoca

Ottenuto da uve Gaglioppo e Greco Nero, coltivate nei nostri vigneti di Strongoli con esposizione sud-est, in terreni con matrice argillosa. Una bassa produzione per ceppo ed una maturazione avanzata determinano le caratteristiche di questo singolare vino; con macerazione a temperatura controllata ed affinamento in piccole botti di rovere si ottiene un vino di grande equilibrio. Sensazioni olfattive e gustative in armonia; la frutta di bosco con lo speziato così pure la frutta matura con il cacao. Un gusto piacevole, morbido che non abbandona il palato, imponente ma delicato. Emozionale quando si abbina a piatti importanti della cucina mediterranea.

Temperatura di servizio consigliata 18 - 20 °C

75 cl

Red IGT Calabria – Jachello

Harvest IV epoch

Obtained from Gaglioppo and Black Greco grapes cultivated in our vineyard in Strongoli with a south-easterly exposure, in earth with a high content of clay. The low stock production and an advanced maturing period, determines the characteristics of this particular wine; with maceration carried out at a controlled temperature then honed into little oaken casks, results in a wine with a high equilibrium. The senses of taste and bouquet are in harmony; the fruits of the forest with spice like a mature fruit with cocoa. A pleasant taste, smooth which remains in the palate, strong but delicate. Emotional when served with important dishes from Mediterranean cuisine.

Recommended serving temperature 18-20°C

75 cl

Rosso IGT Calabria – Jachello

Aus Gaglioppo und Greco Nero-Trauben gewonnen, die in unseren Weinbergen von Strongoli, nach Südost ausgerichtet auf lehmreichen Boden gewachsen sind. Eine niedrige Produktion pro Weinstock und ein hoher Reifegrad ergeben diesen einzigartigen Wein. Eine Gärung bei kontrollierter Temperatur und Verfeinerung in kleinen Eichenfässern ergibt diesen höchst ausgeglichenen Wein. Duft und Geschmack verbinden sich in großer Harmonie; wie Waldobst mit seiner Würze, wie reifes Obst mit Kakao. Von weichem und angenehmen Geschmack, der den Gaumen eindrucksvoll, doch zart umschmeichelt. Erregend in Verbindung mit bedeutenden Gerichten der Mittelmeerküche.

Am besten zu genießen bei 18-20°C.

75 cl

Località Serpito, 88816 Strongoli (Kr) • +39 347 511 6429 • +39 338 1516 184 • info@russoelongo.it

russoelongo.it