



160 ANNI

Rosso Calabria

Indicazione Geografica Tipica

Celebrazione alla nostra storia, impegno e passione. La grandezza del Gaglioppo insieme al nostro desiderio di innovare di continuo hanno dato origine ad un vino unico e di incredibile fascino.

Vitigno: Gaglioppo (100%).

Grado alcolico: 15% Vol.

Tecnica di produzione: i migliori grappoli di Gaglioppo, selezionati manualmente, vengono lasciati ad appassire su graticci fino a fine novembre e successivamente le relative vinacce macerano con vino da uve fresche. I vini così ottenuti vengono uniti. Segue affinamento in rovere per oltre un anno.

Caratteristiche: di colore rubino carico esprime suadenti profumi di sottobosco, viola, uva passa e spezie dolci. Vino complesso, di grande struttura, intrigante rotondità e lunga piacevolezza.

Consigli: ideale con brasati, selvaggina e formaggi stagionati. Delizioso anche dopo cena.

Temperatura di servizio ideale: 18° C (65° F).

A celebration of our history, commitment and passion. The greatness of Gaglioppo together to our wish of innovating continuously originated a unique wine of incredible charm.

Grapes variety: Gaglioppo 100%.

Alcohol: 15% by vol.

Production technique: the best grapes of Gaglioppo, handly selected, are left to dry on mats until the end of November and then their skins macerate with wine made from freshly harvested grapes. The resulting wines are blended together. It follows an ageing in oak barrels for more than 1 year.

Characteristics: ruby colored, it boasts fragrant aromatics of berries, violets, raisins and sweet spice. A complex wine of great structure, with intriguing roundness and a pleasantly persistent finish.

Suggestions: ideal with braised meat, game and mature cheeses. Delicious also for after dinner conversation.

Serving temperature: 18° C (65° F).