



MABILIA

Cirò Rosé

Denominazione di Origine Controllata

Un rosé che porta con sé l'eleganza e la freschezza della protagonista del suo nome, Mabilia, principessa Normanna dell'XI sec. che visse la sua "favola" nelle terre del Marchesato Crotonese.

Vitigno: Gaglioppo (100%).

Grado alcolico: 13% Vol.

Tecnica di produzione: le migliori uve delle zone pianeggianti più vocate, dopo la raccolta manuale, macerano per 24 ore a temperatura controllata, al fine di esaltare tutto il potenziale aromatico del vitigno.

Caratteristiche: cristallino, si presenta di color cerasuolo con riflessi rubino. Profumi di amarena e di rose si elevano intensi al naso e ritornano decisi a deliziare il palato.

Consigli: da gustare con carni bianche, primi piatti, zuppe di pesce.

Temperatura di servizio ideale: 10° C (50° F).

This rosé takes with itself the elegance and the freshness of its name's protagonist, Mabilia, Norman princess in the XI century who witnessed her "fable" in the Crotonian Marchesato land.

Grapes variety: Gaglioppo (100%).

Alcohol: 13% by vol.

Production technique: the best hand-harvested grapes selected from the finest vineyards undergo maceration on the skins for 24 hours at a controlled temperature.

Characteristics: it displays a brilliant rosé colour with violet hues, a delicate and fruity aroma with clear notes of sour black cherries and roses. The taste is fresh, delicate and very persistent.

Suggestions: a perfect match with white meat, main dishes, fish-soups.

Ideal serving temperature: 10° C (50° F).