



Pesca nera

Calabria Rosé

Indicazione Geografica Tipica

Dal Greco Nero, vitigno autoctono di Calabria, interpretato in rosé, un vino elegante, sensuale, mediterraneo.

Vitigno: Greco Nero.

Grado alcolico: 13% Vol.

Tecnica di produzione: le uve delle zone costiere più vocate, dopo la raccolta manuale, vengono pressate sofficemente, senza alcuna macerazione.

Caratteristiche: luminoso, raffinato, dal colore rosa pesca. Frutto che ritorna deciso al naso, insieme a note di agrumi, fragoline di bosco e fiori bianchi. In bocca è fresco, agile, con una piacevole mineralità finale, tipica dei vigneti sul mare.

Consigli: rosé di grande convivialità, ottimo come aperitivo, da provare con crudites di pesce, primi piatti semplici. Eccellente anche con le fragole.

Temperatura di servizio ideale: 10°- 12° C.

From Greco Nero, a local grape from Calabria, played in rosé, an elegant, sensual, Mediterranean wine.

Grapes variety: Greco Nero.

Alcohol: 13% by Vol.

Production technique: the grapes from the best vineyards on the coast, after manual harvesting, are softly pressed without any maceration.

Characteristics: bright, refined, peach colour. Fruit that comes back to the nose, along with citrus notes, wild strawberries and white flowers. In the mouth it is fresh, light, with a pleasant final minerality, typical of the vineyards on the sea.

Suggestions: rosé of great conviviality, very good as an aperitif, to pair with fish crudites, simple first courses. Excellent also with strawberries.

Ideal serving temperature: 10°- 12° C.