

Arghillà

Arghillà IGT Rosso



Affacciati sullo stretto, sulle colline calabresi, sorgono vigneti antichissimi soleggiati dall'alba al tramonto nel tipico microclima costiero. In questi terreni argillosi giallo-grigio scuro e di tessitura fine e scheletro abbondante nasce l'Arghillà.

Denominazione: IGT Arghillà rosso

Uvaggio: Petroneri, Nerello e Gaglioppo

Vinificazione: Macerazione a freddo e premitura soffice

Terreno vigneti: Argilloso

Gradazione: 13 % Vol.

Temperatura di servizio: 16°C

Bottiglia: Bordolese 75cl

Abbinamenti gastronomici: Accompagna carne rossa, formaggi e selvaggina

Aspetti organolettici: Dal sapore vellutato, caldo e giustamente tannico, armonico, dal colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo vinoso, intenso e caratteristico.

