

Duale

Calabria IGT Rosso



Ottenuto da uve autoctone prodotte da vigneti collinari coltivati nell'area del Mediterraneo. Scrupolose cure agronomiche e un'attenta vinificazione, valorizzano le note aromatiche dell'uva ed esaltano la struttura del vino, per una seducente melodia di profumi di ottima persistenza.

Denominazione: IGT Calabria rosso Duale

Uvaggio: Nerello Calabrese

Vinificazione: Macerazione a freddo e premitura soffice

Terreno vigneti: Medio Impasto

Gradazione: 12,5 % Vol.

Temperatura di servizio: 15/18°C

Bottiglia: Bordolese 75cl

Abbinamenti gastronomici: Accompagna piatti a base di carni rosse, salumi e formaggi stagionati

Aspetti organolettici: Colore brillante con riflessi violacei, corposo ed equilibrato con profumi dolci e speziati

