

Lige

Calabria IGT Rosato



Per produrre questo vino abbiamo selezionato i vitigni più antichi della regione, il Nerello Calabrese e il Gaglioppo. Un brillantissimo rosato dai riflessi aranciati, dal dolce profumo floreale, dal gradevolissimo sapore asciutto e fruttato. Evoca al palato tutto il fascino di un luogo stregato dai mitici canti delle omeriche sirene: LIGE, "...è come un miele, gli uomini incanta e li rende più saggi".

Denominazione: IGT Calabria rosato Lige

Uvaggio: Nerello Calabrese, Gaglioppo

Vinificazione: Macerazione a freddo e premitura soffice

Terreno vigneti: Medio impasto

Gradazione: 13 % Vol.

Temperatura di servizio: 10/12°C

Bottiglia: Bordolese 75cl

Abbinamenti gastronomici: Accompagna soavemente pesce, crostacei, molluschi, latticini freschi, ricotte, mozzarella. Ottimo aperitivi

Aspetti organolettici: Colore rosato dai riflessi aranciati dal dolce profumo floreale, dal gradevolissimo sapore asciutto e fruttato

