

Scilla

Scilla IGT Rosso



Un rosso rubicondo e fruttato, civettuolo nei riflessi color della ciliegia matura. Uno dei più antichi della regione, reca, nel suo sapore leggermente abboccato tendente al dolce, l'incanto di un luogo stregato dai mitici canti delle omeriche sirene. E' prodotto con uve Nerello Calabrese, Gaglioppo e Malvasia Nera. Accompagna con soavità tutto un pasto, ma si esalta con formaggi e ricotte fresche in particolare. Si serve preferibilmente fresco.

Denominazione: IGT Scilla Rosso

Uvaggio: Malvasia Nera, Nerello Calabrese, Gaglioppo

Vinificazione: Moderne tecniche di premitura soffice a freddo

Terreno vigneti: Medio impasto

Gradazione: 13 % Vol.

Temperatura di servizio: Fresco

Bottiglia: Bordolese 75cl

Abbinamenti gastronomici: Ottimo rosso da pesce. Accompagna tutto il pasto ma si esalta con i formaggi e le ricotte fresche in particolare

Aspetti organolettici: Colore rosso carico, odore intenso, leggermente abboccato e tendente al dolce

