

CHIRONE

Calabria Rosso - Indicazione Geografica Tipica



BARONE DI BOLARO
VINI DI QUALITÀ SUPERIORE

Ottenuto da uve Nerello Calabrese e Gaglioppo ha un colore rosso carico, un'aroma ampio, intenso, complesso. Il sapore elegante, armonico e piacevolmente tannico. Ben si abbina a piatti succulenti ed arrostiti di carne rossa, cacciagione, selvaggina ed a formaggi a pasta dura e stagionati.

Uvaggio: Nerello Calabrese 65%, Gaglioppo 35%

Zona di produzione: provincia di Reggio Calabria

Periodo di vendemmia: fine settembre, inizi di ottobre

Colore: rosso carico

Caratteristiche: aroma ampio, intenso, complesso. Sapore elegante, armonico e piacevolmente tannico

Grado alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 18° C

Abbinamenti consigliati: Adatto a piatti succulenti ed arrostiti di carne rossa, cacciagione, selvaggina ed a formaggi a pasta dura e stagionati

Obtained with nerello calabrese and gaglioppo grapes, with a rich red colour, with a full aroma, intense, complex, elegant taste, harmonic and pleasantly tannic. It twins well with succulent, roasted red meats, game and hard mature cheeses

Grapes used: Nerello Calabrese 65%, Gaglioppo 35%

Zone of production: province of Reggio Calabria

Picking period: end september, early october

Colour: intense red

Characteristics: with a full aroma, intense, complex, elegant taste, harmonic and pleasantly tannic

Alcoholic grade: 13% vol

Serving temperature: 18° C

Suitable with: roasted red meats, game and hard mature cheeses

Nerello Calabrese
Gaglioppo



Prodotto in Italia