

# KALAVRÌA

Calabria - Indicazione Geografica Tipica - Passito



BARONE<sup>TM</sup> BOLARO<sup>®</sup>  
VINI DI QUALITÀ SUPERIORE

Kalavrìa è ottenuto da uve Greco Bianco raccolte in vendemmia tardiva e fatte appassire al sole della Calabria. Il vino che si ottiene è un nettare da bere anche da solo, come vino da meditazione.

Ha un giallo dorato tendente all'ambra e sviluppa sentori di miele di zagara, scorze d'arancia candita, spiccati sentori di mandorla con note di spezie ed alloro.

Al palato si rivela soave con sfumature fruttate e persistenti. Si abbina bene alla pasticceria ed a formaggi a pasta dura e stagionati. Temperatura di esercizio 6-8°C.

Kalavrìa is obtained by Greco Bianco's grapes of late harvest and left to dry on the racks at the warm sun of Calabria. The resulting wine is a nectar to drink as a meditation wine.

It has a golden yellow amber and emanates hints of orange blossom honey, candied orange peel, strong hints of almond with hints of spice and bay leaf.

The palate is sweet, fruity and persistent. It can be matched with pastry and matured cheeses. Operating temperature of 6-8 ° C.



Prodotto in Italia