

# SEMELE



BARONE DI BOLARO  
VINI DI QUALITÀ SUPERIORE

Calabria Bianco - Indicazione Geografica Tipica

Questo elegante vino è ottenuto dalla spremitura soffice a freddo di uve Greco Bianco e Malvasia. Dal colore giallo paglierino scarico, gradevolmente aromatico, fresco. Ideale a tavola con insalate di mare e primi piatti a base di pesci e crostacei. Perfetto con carni bianche, pesci bolliti, grigliate e frittiture

**Uvaggio:** Greco Bianco 60%, Malvasia 40%

**Zona di produzione:** provincia di Reggio Calabria

**Periodo di vendemmia:** fine settembre

**Colore:** giallo paglierino scarico

**Caratteristiche:** gradevolmente aromatico fresco

**Grado alcolico:** 12,5% vol

**Temperatura di servizio:** 10° C

**Abbinamenti consigliati:** insalate di mare e primi piatti a base di pesci e crostacei. Perfetto con carni bianche, pesci bolliti, grigliate e frittiture

*This elegant wine is obtained from the soft, cold pressing of Greco Bianco and Malvasia grapes. It presents itself light yellow in colour, pleasantly aromatic and fresh. Ideally served with seafood salad and pasta courses with fish and shellfish. Perfect with white meats, boiled, grilled and fried fish*

**Grapes used:** Greco Bianco 60%, Malvasia 40%

**Zone of production:** province of Reggio Calabria

**Picking period:** end september

**Colour:** it presents itself light yellow in colour

**Characteristics:** pleasantly aromatic and fresh

**Alcoholic grade:** 12,5% vol

**Serving temperature:** 10° C

**Suitable with:** ideally served with seafood salad and pasta courses with fish and shellfish. Perfect with white meats, boiled, grilled and fried fish

Greco Bianco  
Malvasia



Prodotto in Italia