

TORRE ARAGONESE

CALABRIA

Indicazione Geografica Protetta

ROSSO/RED WINE



Greco Nero, Magliocco e Gaglioppo

Tecnica di produzione: classica vinificazione in rosso delle uve Greco nero, magliocco e Gaglioppo in percentuali uguali. Vinificazione in acciaio termo-condizionato, affinamento in acciaio, con una breve permanenza in bottiglia prima della commercializzazione.

Consigli: abbinamento classico su arrosti e formaggi.

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Grado alcolico: 14 % Vol

Production technique: classic red vinification of Greco Nero, Magliocco and Gaglioppo grapes in equal percentages. Vinification in therm-conditioned stainless steel, aging in stainless steel, with a short additional bottle aging before marketing.

Serving suggestions: classic with roasts and cheeses.

Ideal service temperature: 16/18 °C

Alcohol: 14 % by volume



Rosso porpora brillante.
Intense ruby red color.



Fresco e succoso con ricordi di ribes.
Fresh and tasty bouquet with currant hints.



Morbido ed avvolgente con
tannini in evidenza.
Soft and full flavoured wine,
rich in tannins.