

FARNETO DEL PRINCIPE

Terra d'amore, di silenzi e di sapori.



CALABRESE

CLASSIFICAZIONE / Grade / Klasse

IGT CALABRIA - Vino biologico / Organic wine / Bio-Wein

UVAGGIO / Grape Type / Rebsorte

Calabrese 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Production area / Produktionsbereich

Altomonte (CS) - Località Farneto

ALTIMETRIA / Altitude vineyard / Höhe des Weinbergs

da 200 a 350 metri s.l.m.

VENDEMMIA / Harvest / Ernte

Settembre avanzato, uve raccolte a mano in piccole cassette. • Advanced September, hand-picked grapes in small crates. • Fortgeschrittener September, handverlesene Trauben in kleinen Kisten.

AFFINAMENTO / Refinement / Raffinesse

In acciaio inox e successivamente 3 mesi in bottiglia. In stainless steel and then 3 months in the bottle. • In Edelstahl und dann 3 Monate in der Flasche.

DEGUSTAZIONE / Tasting / Verkostung

Rosso intenso con un quadro aromatico fruttato di grande piacevolezza in cui spiccano note di marasca e lampone.

• Intense red with a very pleasant fruity aromatic framework in which notes of cherry and raspberry stand out. • Intensives Rot mit einem sehr angenehm fruchtig-aromatischen Rahmen, in dem Noten von Kirschen und Himbeeren hervorstechen.

ABBINAMENTI / Combinations / Kombinationen

Piatti a base di carne, primi piatti, formaggi di media stagionatura, salumi. • Meat-based dishes, first courses, medium-aged cheeses, cold cuts. • Fleischgerichte, erste Gänge, Käse mittleren Alters, Aufschnitt.



ECOGRUPPO
ITALIA



17/19° C



14 vol.