

# FARNETO DEL PRINCIPE

*Terra d'amore, di silenzi e di sapori.*



## MAGLIOCCO

**CLASSIFICAZIONE** / Grade / Klasse

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

**UVAGGIO** / Grape Type / Rebsorte

Magliocco 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

Colore rosso intenso con profumo caratteristico di sottobosco e confettura di prugne, un sapore forte dal carattere deciso dato dall'essenza del Magliocco puro. • Intense red color with a characteristic scent of undergrowth and plum jam, a strong flavor with a strong character given by the essence of pure Magliocco. • Intensive rote

Farbe mit einem charakteristischen Duft von Unterholz und Pflaumenmarmelade, einem starken Geschmack mit einem starken Charakter, der durch die Essenz von reinem Magliocco vermittelt wird.

**ABBINAMENTI** / Combinations / Kombinationen

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



17/19° C



13,5 vol.