



## RICUPO

**CLASSIFICAZIONE** / Grade / Klasse  
IGT CALABRIA

**UVAGGIO** / Grape Type / Rebsorte  
Magliocco, Calabrese, Castiglione

**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, poi per almeno 14 mesi in barriques di rovere francese. Riposa per ulteriori 6 mesi in bottiglia. In stainless steel and then for at least 14 months in French oak barriques it rests for a further 6 months in the bottle. • In Edelstahl und dann mindestens 14 Monate in Barriques aus französischer Eiche, weitere 6 Monate in der Flasche.

**DEGUSTAZIONE** / Tasting / Verkostung  
Vino di grande struttura con un quadro aromatico intenso, in bocca ha una tessitura suadente con una trama tannica fitta di grande pregio. • Wine of great structure with an intense aromatic framework, in the mouth it has a persuasive texture with a dense tannic sensation of great value. • Wein von großer Struktur mit einem intensiven aromatischen Rahmen, im Mund hat er eine überzeugende Textur mit einem dichten Gerbstoff von großem Wert.

**ABBINAMENTI** / Combinations / Kombinationen  
Piatti a base di carne pregiata, formaggi stagionati, ideale anche come vino da conversazione. • Meat-based dishes of great importance, aged cheeses, also ideal as a conversation wine. • Fleischgerichte von großer Bedeutung, gereifter Käse, auch ideal als Gesprächswein.



18/20° C



14 vol.