

Greco Nero Igt Calabria

“vino e vitigno tra
i più antichi del mondo”



Classificazione: I.G.T. Calabria

Zona di produzione: Comune di Riace
“Città dei Bronzi”

Vigneti: Allevati su colline con
caratteristiche eccellenti
per tipo di terreno
argilloso-calcareo e ad una
altezza ottimale sopra il livello
del mare

Vitigni: Greco Nero 100%

Periodo di Raccolta: Fine di Settembre

Affinamento: Dopo la fermentazione a
freddo, viene conservato in
contenitori in acciaio inox e
successivamente in botti
piccole di castagno calabrese

Gradazione Alcolica: 14%

Colore: Rosso scuro e intenso con
riflessi violacei

Bouquet: intenso e fruttato, presenta
una leggera speziatura di
cannella e chiodi di garofano

Gusto: Equilibrato e morbido

Abbinamento: Primi piatti, piatti piccanti,
piatti sia a base di pesce o di
carne, selvaggina, merluzzo,
baccalà e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16°