

Bivongi Doc Rosso Riserva

Classificazione: D.O.C. Calabria

Zona di produzione : Comune di Riace
"Città dei Bronzi"

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

Vitigni : Gaglioppo, Greco Nero e Calabrese

Periodo di raccolta: dalla fine di settembre ai primi giorni di Ottobre

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 granato intenso

Bouquet: Tipico vino profumato

Gusto : Consistente

Abbinamento: Arrosto , piatti piccanti, baccalà, carni ovine, selvaggina , tonno, stoccafisso, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio : 16-18 °C



"vino e vitigni tra
i più antichi del mondo"

