



14% vol.

Vino ottenuto dalla vinificazione delle uve di vitigni autoctoni delle varietà Magliocco Dolce, Guarnaccia e Castiglione, coltivate fin dall'antichità in Calabria e sulle colline di Altomonte

Le uve sono raccolte a mano separatamente in piccole cassette e vinificate con fermentazioni naturali per preservare al massimo la tipicità dei vitigni. Successivamente, il vino riposa per almeno 8 mesi in piccoli carati di pregiato rovere francese dove affina il bouquet e acquisisce la complessità tipica dei grandi vini rossi.

Si presenta come un vino di ottima struttura con un quadro aromatico fruttato di grande piacevolezza in cui spiccano le tipiche note di marasca e lampona. In bocca ha una tessitura suadente con una trama tannica fitta di grande pregio che rende questo vino adatto ad accompagnare piatti a base di carne, primi piatti, formaggi di media stagionatura e salumi tipici.

Temperatura di servizio preferibilmente 18-20°C.



This wine is made from fermentation of the grapes that come from indigenous grapes varieties such as Magliocco Dolce, Guarnaccia and Castiglione, cultivated since ancient times on the hills of Altomonte, in Calabria.

The grapes are handpicked separately and vinified in small boxes with natural fermentation to preserve the characteristics of individual grape varieties. Then the wine is aged for at least 8 months in small barrels of fine French oak and during this period it refines its bouquet, and it captures the complexity typical of the great red wines. It looks like a wine of excellent structure with a very pleasant fruity aroma framework, with typical notes of cherry and raspberry. The wine has a inviting texture with dense tannins of great quality that makes it appropriate to accompany meat dishes, pasta dishes, medium aged cheeses and salami.

Service temperature preferably at about 18-20° C.



Der Wein wird erhalten aus der besten Auswahl der verschiedenen Traubensorten „Magliocco Dolce“, „Guarnaccia“ und „Castiglione“, die das Wesen der kalabrischen eingeborenen Weinstöcke darstellen, welche seit dem Altertum auf den Hügeln von Altomonte bebaut werden.

Die Weinlese erfolgt von Hand in kleinen, separaten Kisten. Die Gärung der Weine wird bei kontrollierter Temperatur mit natürlichen Prozessen durchgeführt, um die typischen Eigenschaften der Weinstöcke zu bewahren. Danach ruht der Wein mindestens 8 Monate in kleinen Bottichen wertvoller französischer Eiche, in denen er das Bouquet schärft und die typische Komplexität der großen Rotweine erwirbt.

Stellt sich dar wie ein Wein mit eleganter Struktur, aromatisch fruchtigen Noten nach Weichselkirsche und Himbeere, mit samtigem Mundgefühl.

Eignet sich als Begleiter von Vorspeisen, Fleischgerichten, mittelgereiften Käsesorten und typischer Salmisorten.

Bevorzugte Serviertemperatur: 18-20°C.

BRAELLO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CALABRIA

ROSSO
RED
ROT

