CANTINA CAMPANA

# *GULìA Calabrese 2023*

## I.G.T. Calabria - Calabrese

I.G.T. Calabria - Red Wine – I.G.T. Rotwein - Kalabresisch

Da pregiatissime uve di varietà Calabrese nasce "Gulia", termine dialettale che indica desiderio, voglia, la stessa utilizzata per produrre un vino dal carattere autentico. Dal colore rosso rubino come il sole della Calabria all'alba, al naso presenta spiccati sentori di fiori secchi, ciliegia e spezie; in bocca grande potenza ed eleganza. Il suo gusto morbido ed equilibrato esprime il meglio quando è abbinato a formaggi stagionati, carni alla brace, carni rosse in generale e piatti di selvaggina. Servire a 16 - 18 °C.

From highly prized Calabrese variety grapes comes "Gulia", a dialect term that indicates desire, desire, the same used to produce a wine with an authentic character. Ruby red in color like the sun of Calabria at dawn, the nose has marked hints of dried flowers, cherries and spices; great power and elegance in the mouth. Its soft and balanced taste expresses the best when it is combined with aged cheeses, grilled meats, red meats in general and game dishes. Serve at 16 -18 ° C.

*Aus der Rebsorte Calabrese stammt „Gulia", ein Dialektbegriff, der Begierde, Sehnsucht bezeichnet, das gleiche, das verwendet wird, um einen Wein mit authentischem Charakter herzustellen. Rubinrot wie die Sonne Kalabriens im Morgengrauen, die Nase hat deutliche Noten von getrockneten Blumen, Kirschen und Gewürzen; große Kraft und Eleganz im Mund. Sein weicher und ausgewogener Geschmack kommt am besten zum Ausdruck, wenn er mit gereiftem Käse, gegrilltem Fleisch, rotem Fleisch im Allgemeinen und Wildgerichten kombiniert wird. Bei 16 - 18 ° C servieren.*

- Tipo: *Rosso Calabria - Calabrese*
- Classificazione: *Indicazione Geografica Tipica – I.G.T. Calabria*
- Vitigno: Calabrese 100%
- Zona di Produzione: Calabria - ITALIA
- Terreno: *calcareo-argilloso*
- Altimetria: *50/80 m.s.l.m.m.*
- Sistema di allevamento: *Alberello - Spalliera*
- Vendemmia: *prima settimana di ottobre*
- Resa per ettaro: *75 q.li - > 50 hl*
- Vinificazione: *in acciaio con délestage giornalieri e successivamente in botti e barrique per l'affinamento*
- Affinamento: *6 mesi in barrique – 6 mesi in acciaio - 1 mese in bottiglia prima della commercializzazione*
- Colore: *rosso rubino*
- Gusto: *equilibrato, caldo, fruttato*
- Profumo: fiori secchi, ciliegie e spezie
- Grado alcolico: *14,5 %*
- Abbinamento gastronomico: *Piatti a base di carne alla brace, selvaggina, formaggi*
- Temperatura di servizio: *16-18 °C*

GULÌA
CALABRESE