

# KALAVRÌA

I.G.T. CALABRIA PASSITO

Con la sua sfavillante tonalità dorata che si sfuma dolcemente verso l'ambra, Kalavria si presenta con un bouquet aromatico che abbraccia note di miele di zagara e scorza d'arancia candita, avvolte da delicati sentori di mandorla, spezie e alloro.

Servito a una temperatura fresca, compresa tra i 10 e i 12 °C, rivela al palato una bilanciata dolcezza, arricchita da persistenti note fruttate. Questo vino si sposa magnificamente con la pasticceria più raffinata e con i formaggi a pasta dura e stagionati, regalando un'esperienza sensoriale indimenticabile che celebra l'autenticità e la ricchezza dei sapori calabresi.

**UVAGGIO:** Greco Bianco

**ZONA DI PRODUZIONE:** provincia di Reggio Calabria

**PERIODO DI VENDEMMIA:** fine settembre

**COLORE:** tendente all'ambra

**CARATTERISTICHE:** sentori di miele di zagara, arancia candita e mandorla con note di spezie e alloro

**GRADO ALCOLICO:** 15,5% Vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 °C

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** si abbina bene alla pasticceria e ai formaggi a pasta dura e stagionati

