



SEMELE

I.G.T. CALABRIA BIANCO

Questo vino straordinario, frutto di una delicata spremitura a freddo di uve Greco Bianco al 60% e Malvasia al 40%, prende vita nella provincia di Reggio Calabria, con una vendemmia che avviene verso la fine di settembre. Si distingue per il suo colore giallo paglierino tenue, mentre le sue note aromatiche e fresche regalano un'esperienza sensoriale unica.

Semele si sposa con raffinatezza e versatilità con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. È altrettanto eccellente in abbinamento con carni bianche, pesce alla griglia e frittura, offrendo una degustazione straordinaria in ogni occasione.

UVAGGIO: Greco Bianco 60%, Malvasia 40%

ZONA DI PRODUZIONE: provincia di Reggio Calabria

PERIODO DI VENDEMMIA: fine agosto

COLORE: giallo paglierino scarico

CARATTERISTICHE: gradevolmente aromatico e fresco

GRADO ALCOLICO: 12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: insalate di mare e primi piatti a base di pesci e crostacei, perfetto con carni bianche, pesci bolliti, grigliate e frittura