



ARUMAR

IGP CALABRIA

ROSSO

Vitigno di base: 100% Gaglioppo

Grado alcolico: 14 % vol.

Caratteristiche: colore rosso rubino con riflessi granati, bouquet speziato con lievi sentori vanigliati, gusto deciso con una buona tannicità.

Abbinamenti: grandi arrosti e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.

Grape: 100% Gaglioppo.

Minimum total alcohol: 14% by volume.

Wine characteristics: ruby red color with garnet reflections, spicy bouquet with slight vanilla scents, strong taste with good tannins.

Serving suggestion: large roasts and aged cheeses.

Ideal service temperature: 16/18 °C



ARUMAR

IGP CALABRIA

ROSATO

Vitigno di base: 100% Gaglioppo.

Grado alcolico: 13 % vol.

Caratteristiche: dal colore rosato brillante, bouquet fresco con sentori frutti di bosco, al naso fresco e piacevole con grande personalità.

Abbinamenti: antipasti di mare, risotti, primi piatti con frutti di mare.

Temperatura di servizio: 8/10 °C.

Grape: 100% Gaglioppo

Minimum total alcohol: 13% by volume.

Wine characteristics: with a bright pink color, fresh bouquet with hints of wild berries, and a fresh and pleasant nose with great personality.

Serving suggestion: seafood appetizers, risottos, pasta dishes with seafood.

Ideal service temperature: 8/10 °C



ARUMAR

IGP CALABRIA

BIANCO

Vitigno di base: 100% Greco Bianco.

Grado alcolico: 12,5 % vol.

Caratteristiche: aromi di frutta gialla, fresco e piacevole in bocca con una spiccata nota citrina.

Abbinamenti: antipasti di mare, carni bianche, ottimo con pesce arrosto o lesso

Temperatura di servizio 8/10 °C

Grape: 100% Greco Bianco.

Minimum total alcohol: 12,5% by volume.

Wine characteristics: aromas of yellow fruit, fresh and pleasant in the mouth with a distinct citrine note.

Serving suggestion: seafood appetizers, white meats, excellent with roasted or boiled fish.

Ideal service temperature: 8/10° C

