

CAMPANIA ROSSO
I.G.T.



Vitigno: uvaggio delle varietà autoctone più importanti della Campania.

Zona di produzione: vigneti selezionati in Campania.

Tecnica di produzione: la macerazione delle uve, a 24° - 25°C, non supera i 6 giorni, con una buona estrazione di colore, senza appesantire la struttura tannica e mantenendo una buona freschezza aromatica. Alla fermentazione a temperatura controllata del mosto segue, infine, maturazione in acciaio.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, dagli aromi fruttati di lamponi, ribes, confettura di frutta, fichi secchi. Di semplice struttura, fresco e giovane, ha un retrogusto equilibrato, con piacevoli note di amarena.

Abbinamenti gastronomici: un vino da tutto pasto, accompagna affettati, piatti della cucina mediterranea, come minestre e paste importanti, carni bianche e secondi leggeri. Consigliato per abbinamenti in banchetti.

Servire a 16°C.