

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.*