

IL ROSSO TERREDORA **CAMPANIA 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 4-5 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.

