



“SUAVE” CAMPANIA ROSSO IGT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

DENOMINAZIONE: Campania rosso IGP

VIGNETI: Aglianico, Merlot

ZONA DI PRODUZIONE: Carpineto

TIPOLOGIA DEL SUOLO: Argilloso-calcareo

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: 300 mt slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: ultima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano a maturazione completa. Il mosto ottenuto fermenta per 20/25 giorni in serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO: 20 mesi acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino intenso con sentori di ciliegia, tamarindo e frutti di bosco.

ABBINAMENTI: Antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi a base di carne, ma anche arrostiti e piatti di piccola selvaggina, formaggi di media o più lunga stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 °C

GRADO ALCOLICO: 13,5%vol.