

36
casali®

SUAVE - CAMPANIA ROSSO IGT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



DENOMINAZIONE: Campania Rosso IGP

VIGNETI: Aglianico, Merlot

VENDEMMIA: Ultima decade di Ottobre



ZONA DI PRODUZIONE: Carpineto

TIPOLOGIA DEL SUOLO: Argilloso - Calcereo

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: 450 mt. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot



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 in 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.

Azienda Vitivinicola 36 CASALI

Via S. Antonio - 82037 - Vitulano (BN)
Telefoni: 334 895 9196 - 0824 1743557
www.36casali.it - info@36casali.it

