



CAMPANIA ROSSO IGT DONNA CARMELA

DENOMINAZIONE: CAMPANIA ROSSO IGT ;

UVAGGIO: Aglianico 100%;

ZONA DI PRODUZIONE: Bonito 450 s.l.m.;

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato;

DENSITA' D'IMPIANTO: 2400 ceppi/Ha;

ESPOSIZIONE: Sud-Est;

VENDEMMIA: Prima decade di Novembre;

VINIFICAZIONE: Fermentazione e macerazione di 13-14 giorni in acciaio, invecchiamento di almeno 1 anno in barrique e affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi;

CARATTERISTICHE:

- VISIVE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei;
- OLFATTIVE: Speziato, Pepe Verde e Frutta sotto spirito;
- GUSTATIVE: Complesso, rotondo e persistente in bocca, con un tannino molto morbido e setoso;

ABBINAMENTI: Accompagna molto bene sia carni rosse che bianche ed anche formaggi;

GRADAZIONE: 13,50% Vol