

TERRE IRPINE



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vino austero, potente, da meditazione.

Il colore è un rosso rubino carico e consistente.

Ampio, elegante, giustamente tannico, si sprigiona al palato corposo e di interminabile persistenza.

La maturazione avviene in barriques per 12 mesi, con ancora 2 anni affinamento in bottiglia.

Va servito alla temperatura di 19°C.

Si accompagna superbamente a piatti a base di selvaggina, arrostiti pregiati, formaggi di lunga stagionatura.

Vinificato ed imbottigliato dall'Azienda Vitivinicola
TERRE IRPINE di Marisa Grella.

Sturno (Avellino) ITALY

www.terreirpine.it

