

TERRE IRPINE



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Di colore giallo paglierino di ottima concentrazione e dai bei riflessi dorati, è vinificato in acciaio con criomacerazione.

I tipici tratti territoriali gli conferiscono intensi profumi fruttati, minerali, floreali, in cui si riconosce la mela limoncella ed il biancospino.

In bocca erompe fragrante, di sapidità piacevole e notevole struttura.

Ampio ed avvolgente, seduce per le molteplici e persistenti sensazioni, virtuoso compagno di piatti a base di pesce. E non solo!

Va servito alla temperatura di 8-10°C

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

Sturno (Avellino) ITALY

www.terreirpine.it

