

# 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](http://www.terreirpine.it)

