



Rosso Campania

Indicazione Geografica Protetta

Uve: uve rosse

Zona di produzione: area di produzione DOCG Taburno

Esposizione e altimetria: territori collinari, esposti a Sud-Est a 300/450 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: calcareo e tufaceo

Sistema di allevamento: guyot

Densità di impianto: 2500 per ettaro

Resa uva kg/ha: 11000

Epoca di vendemmia: fine settembre

Tecniche di vinificazione: le uve, raccolte a mano a maturazione completa. Diraspate e pigiate vengono sottoposte a fermentazioni di 8/12 giorni in vasche d'acciaio

Caratteristiche organolettiche: di colore rubino più o meno intenso, profumi che ricordano la frutta rossa matura. Il sapore è asciutto, di buon corpo, vellutato e armonico.

Alcool svolto: 12/13%

Abbinamenti: è vino da tutto pasto con predilezione per la pastasciutta, carni delicate al sugo o in padella, i formaggi e i salumi poco stagionati

Formati: 0,75 lt.



TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030

Tel.: 0824 876372

Mail: info@torrevarano.it

Web: www.torrevarano.it