

Granato

Falerno Del Massico DOC Primitivo

Una goccia color granato su un taccuino da disegno ha ispirato la realizzazione di questa etichetta. Come una gemma, la sfumatura di colore dà il nome al vino, nato da uve di Primitivo in purezza.



Terreno: A matrice sabbiosa, alluvionale

Altitudine del vigneto: 50 m.s.l.m.

Varietà: 100% Primitivo

Età del vigneto: 7 anni

Viticoltura: allevato a guyot, sesto imp.to 2,40 x 0,75

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 2 anni in acciaio, 4 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 14% vol.

Temperatura di servizio: 16° - 18°

Profilo organolettico: Il colore è rosso granato intenso dai riflessi purpurei. Al naso emergono note di frutti a bacca nera maturi e sentori speziati. In bocca è corposo, armonico e persistente.

Abbinamenti: Piatti tipici della tradizione campana, pasta al forno, parmigiana di melanzane, salsiccia e friarielli. Accompagna secondi piatti di carne elaborati e formaggi stagionati.

Bottiglie prodotte: 1200

Misura bottiglia: 750 ml