

Fiona

IGT ROCCAMONFINA
ROSSO



Descrizione *Description*

Vino ottenuto da uve **Aglianico, Barbera** e **Primitivo**. È un vino che emana note di violetta, ciliegia e ribes con richiami balsamici di menta ed eucalipto. In bocca è fresco, sapido, morbido con una trama tannica setosa.
Wine made with **Aglianico, Barbera** and **Primitivo**. It exhales violet, cherry and ribes notes with hints of mint and eucalyptus. In the mouth it is fresh, savory, soft with a silky tannic texture.

Composizione *Composition*

Aglianico, Barbera e Primitivo
Aglianico, Barbera and Primitivo

Epoca di vendemmia *Harvest period*

Prima decade di Ottobre
First decade of October

Vinificazione *Wine making*

Dopo accurata cernita pre e post diraspatura gli acini pigiati fermentano per 25-30 giorni a temperature controllate. Successivamente viene realizzato un affinamento di 9-10 mesi in acciaio.
After careful sorting before and after de-stemming the grapes crushed ferment for 25-30 days at controlled temperatures. Subsequently, there is provided an aging of 9-10 months in steel.

Abbinamenti consigliati *Best food pairing*

Si accompagna perfettamente con piatti a base di sughi di carne, polenta, salumi e formaggi di media stagionatura.
Well-matched when combined with gravy recipe dishes, cornmeal mush, cured meats and medium aged cheese.

Formato bottiglia *Size bottle*

0.75 L



Vitis Aurunca s.s.a.

S.S. Domitiana Km 8.800
81030 Cellole (CE) - Italy
www.vitisaurunca.com
info@vitisaurunca.com