

Margherita

FALERNO DEL MASSICO
ROSSO DOC



Descrizione Description

Ottenuto da uve **Aglianico**, un rosso che emana note di violetta, ciliegia e ribes, con eleganti richiami di petali di rosa nei primi anni di vita e, poi, si arricchisce di sentori di sottobosco con sbuffi balsamici e frutta matura accompagnati da terziari di china, tabacco e pepe. In bocca è corposo e caratterizzato da una trama tannica vellutata. Vino di grande longevità.

*Made with **Aglianico** grapes, this red wine exhales violet, cherry and currant with elegant hints of rose petals in the first years of life and, then, is enriched with hints of undergrowth with balsamic smell notes and ripe fruit accompanied by tertiaries of cinchona, tobacco and pepper. At the palate it is full body and characterized by a velvety tannic texture. Wine of great longevity.*

Composizione Composition

Uve della cv. **Aglianico**
Grapes of cv. **Aglianico**

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 ad una temperatura di 25° C. Successivamente viene realizzato un affinamento di 18-24 mesi in barrique di rovere nuove.

Grapes accurately stemming, they fermented for 25-30 days at a temperature of 25° C. The aging is leaded for 18-24 months in new oak barrels.

Abbinamenti consigliati Best food pairing

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
Well-matched with red meats, game and seasoned cheeses.

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

VINO BIOLOGICO
ORGANIC WINE

IT-BIO-007
Agricoltura Italia

