

Mariella

FALERNO DEL MASSICO
PRIMITIVO DOC



Vitis Aurunca s.s.a.

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

Descrizione *Description*

Ottenuto da uve **Primitivo** e **Barbera**.
Vino fruttato con note olfattive di frutta rossa, succo di mirtillo e fragola arricchite da note balsamiche di menta selvatica, eucaliptolo e speziature di caffè. Al palato è fresco, morbido con un finale elegante e deciso.

*Made with **Primitivo** and **Barbera**. Fruity wine with red fruit notes, blueberry juice and strawberry enriched with balsamic notes of wild minth, eucalyptol and coffee spices. On the palate it is fresh and soft with an elegant and decisive finish.*

Composizione *Composition*

Uve delle cv. **Primitivo** e **Barbera**
*Grapes of cv. **Primitivo** and **Barbera***

Epoca di vendemmia *Harvest period*

Ultima decade di Settembre - prima decade di Ottobre
Last decade of September - early 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 12-18 mesi in barrique di rovere nuove.

After careful selection pre and post-stemming the grapes pressed to ferment for 25-30 days at a temperature of 25° C. Subsequently, there is provided an aging of 12-18 months in new oak barrels.

Abbinamenti consigliati *Best food pairing*

Vino da "meditazione", divino se abbinato con primi piatti mediterranei e formaggi stagionati.

Meditation wine, divine when combined with mediterranean pasta dishes and well-aged cheese.

Formato bottiglia *Size bottle*

0.75 L