

Serena

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** "a bacca piccola" e da quelle collocate nei terreni collinari più vocati. Vino molto fruttato con fragranti note di fragola derivanti da livelli considerevoli di concentrazione del furaneolo, molecola responsabile di questo aroma. Arricchiscono il bouquet i sentori di melograno, percoche, succo di mirtillo, pepe nero e liquirizia. Al palato è di grande corpo e molto morbido.
*Wine made with **Primitivo** "small berries" and grapes grown in the most suitable hilly soils. Very fruity wine with fragrant strawberry notes deriving from considerable levels of concentration of furaneol, the molecule responsible for this aroma. The bouquet is enriched by hints of pomegranate, peaches with peel, blueberry juice, black pepper and liquorice. On the palate it is full-bodied and very soft.*

Composizione Composition

Uve della cv. **Primitivo**
Grapes of cv. **Primitivo**

Epoca di vendemmia Harvest period

Ultima decade di Settembre - prima decade di Ottobre
Last decade of September - first decade of October

Vinificazione Wine making

Dopo accurata cernita pre e post diraspatura gli acini pigiati fermentano per 20-25 giorni ad una temperatura di 25° C. Successivamente viene realizzato un affinamento di 12-18 mesi in barrique di rovere.
After a care select process of berries pre and post destemming, the grapes are crushed and fermented for 20-25 days at a temperature of 25° C. After that the wine is aged for 12-18 months in oak barrels.

Abbinamenti consigliati Best food pairing

Perfetto per piatti di carne rossa, formaggi stagionati e mozzarella.
Simply the best with roast beef, red meat, mozzarella and well-aged cheese.

Formato bottiglia Size bottle

0.75 L