



RUBINERO

Indicazione Geografica Tipica

CAMPANIA ROSSO



Il nostro Rubinerio è prodotto da uve rosse Campane da noi selezionate per raggiungere una piacevolezza e morbidezza avvolgente.

I vigneti, selezionati nei migliori areali delle colline campane, raggiungono una maturazione ottimale delle uve.

La raccolta viene effettuata manualmente con cassette di circa 18 kg ad ottobre.

La fermentazione segue con macerazione per circa 15 giorni.

Dal colore rosso rubino, al naso ricorda la confettura di frutti rossi, la prugna e la violetta, il gusto è pieno, equilibrato, morbido e dal finale lungo e persistente.

Vino a tutto pasto.

VOL. 13%

Aglianico

Zona di produzione: Irpinia

Servire a temperatura di 18°C

Our Rubinerio is produced from red grapes Campanas selected by us to achieve a pleasantness and enveloping softness.

The vineyards, selected in the best reals of the Campania Hills, achieve an optimal maturation of the grapes.

The collection is done manually with cassettes of about 18 kg in October.

Fermentation follows with maceration for about 15 days.

With a ruby red color, the nose resembles the red fruit jam, plum and violet, the taste is full, balanced, soft and with a long and persistent finih.

VOL. 13%

Aglianico

Production area: Irpinia

Serve at a temperature of 18°C.