ATTO 1
SCHEDA TECNICA

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore: Rosso rubino intenso
Profumo: Frutti rossi con una leggera nota floreale
Sapore: Secco, elegante, fruttato e con una piacevole freschezza

UVAGGI:
Blend di Aglianico e Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE:
San Cipriano Picentino, in provincia di Salerno.
Il terreno è di medio impasto mentre la densità di impianto è di 4000 ceppi per ettaro.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE:
Le uve vengono raccolte manualmente. La vinificazione avviene in acciaio, con fermentazione a temperatura controllata per preservare la freschezza e per garantire una buona espressione dei caratteri aromatici.

INVECCHIAMENTO:
L'affinamento avviene per circa 10 mesi in acciaio inox, seguito da un ulteriore periodo di maturazione in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:
Il vino va conservato ad una temperatura tra i 12°C e i 18°C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Per gustarlo al meglio, si consiglia di servirlo ad una temperatura tra i 16°C e i 18°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO:
Si abbina perfettamente con piatti di carne, formaggi stagionati e piatti della tradizione. È ideale anche con piatti più leggeri, come carni bianche o pasta con sughi freschi, grazie alla sua eleganza e versatilità.

LOTTO: LR2025

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 ML DI PRODOTTO:

Energia	*88 kcal (370 kJ)*
Grassi	*0 g*
di cui acidi grassi saturi	*0 g*
Carboidrati	*2,5 g*
di cui zuccheri	*2,5 g*
Proteine	*0 g*
Sale	*0 g*