

C *tenuta* CELIMARRO



DESCRIZIONE

Vino autoctono che nasce dalla selezione delle migliori uve nei nostri vigneti. Dal profumo schietto e piacevole che rimanda a sensazioni di freschezza e a sapori fruttati; si accompagna bene a carni brasate, alla griglia, a pollame e a formaggi stagionati.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vitigno: Magliocco

Altitudine Vigneto: 180 metri s.l.m.

Epoca vendemmia: 1^a decade di ottobre

Vinificazione: macerazione a freddo per 24 - 36 ore;
fermentazione a 24 - 30°C

Affinamento: in acciaio con microossigenazione

Colore: rosso

Abbinamenti: carni brasate e alla griglia, a pollame
e a formaggi stagionati

Profumo: fragola

Temperatura di servizio: 15 - 20 °C



MAGLIOCCO

GDO