tenuta CELIMARRO

TERREdiCOSENZA
Denominazione di Origine Protetta

DESCRIZIONE

Vino d'autore dal sapore deciso e pulito, che rimanda a sensazioni di freschezza e sapori fruttati con spunti minerali e di sottobosco. Dal colore rosso intenso e brillante, ama accompagnarsi a carni arrosto, pietanze robuste e formaggi stagionati.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vitigno: Magliocco dolce
Altitudine Vigneto: 180 metri s.l.m.
Epoca vendemmia: 1ª decade di ottobre
Vinificazione: macerazione a freddo per 24 - 36 ore;
fermentazione a 24 - 30°C
Affinamento: in acciaio con microssigenazione
Colore: rosso intenso e brillante
Abbinamenti: carni arrosto, pietanze robuste e formaggi stagionati
Profumo: fragola, amarena
Temperatura di servizio: 15 - 20°C

Magliocco

Horeca