

IRPINIA CAMPI TAURASINI

100% MADE IN **ITALY**

DOC - Denominazione Origine Controllata
DOC - Denomination of Controlled Origin



IT - Prodotto in Campania

EN - Produced in Campania



IT - Caratteristiche organolettiche.

Si presenta di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento, con profumi di spezie, liquiizia e frutti rossi. Odore intenso e persistente; sapore secco, giustamente tannico, morbido, di corpo. Al palato, strutturato ed elegante con tannini fini. Corposo e persistente al palato, con l'invecchiamento vede esaltare più i suoi aromi.

EN - Organoleptic characteristics.

It has an intense ruby red color, tending to garnet with aging, with aromas of spices, licorice and red fruits. Intense and persistent smell; dry, rightly tannic, soft, full-bodied flavour. Structured and elegant on the palate, with fine tannins. Full-bodied and persistent on the palate, with aging it sees its aromas increasingly enhanced.



IT - TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: **14°-18° Gradi**

EN - PRESERVATION TEMPERATURE: **14°-18° Degrees**



IT - Abbinamenti Gastronomici.

Pensato come vino da tutto pasto, è ideale in abbinamento con primi piatti al sugo di carne. Si sposa perfettamente con selvaggina da piuma, arrosti di carni rosse e agnello al forno con patate, salumi e formaggi stagionati.

EN - Gastronomic Pairings.

Thought as a wine for the whole meal, it is ideal in combination with first courses with meat sauce. It goes perfectly with game birds, roasted red meats and oven-roasted lamb with potatoes, cured meats and aged cheeses.

Imbottigliato da:
Cantine Tedesco
ICQRF SA 9750
Via Poggiomarino, 107
Scafati (SA) - Italia

750 ml e 14 % vol.



CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES



TD-BAR-1