

ROSÉ CAMPANIA

PRODOTTO IGP - Indicazione Geografica Protetta



Caratteristiche organolettiche.

Elegante e morbido, con note che richiamano frutti di bosco e confettura di fragole, fresco, scorrevole ma in equilibrio tra morbidezza derivante dalla attenta vinificazione e giusto tempo di contatto con le bucce.



Abbinamenti Gastronomici.

Frittare di mare, pasta con uova di pesce, carciofi fritti, carpaccio di pesce bianco, pasta con i ricci, salame di suino, zucca in agrodolce.



Temperatura di conservazione.

14°-18° Gradi

Curiosità.

Da nobili uve di Piediroso e Aglianico

Zona di produzione.

Provincia di Napoli, Provincia Benevento, Provincia Avellino

Gradazione alcolica.

12,5%



TD-RSE-1

ROSÉ CAMPANIA

PGI PRODUCT - Protected Geographical Indication



Organoleptic characteristics.

Elegant and soft, with notes that recall wild berries and strawberry jam, fresh, flowing but balanced between the softness deriving from careful vinification and the right amount of contact time with the skins.



Gastronomic Pairings.

Fried seafood, pasta with fish roe, fried artichokes, white fish carpaccio, pasta with sea urchins, pork salami, sweet and sour pumpkin.



Preservation temperature.

14°-18° Degrees

Curiosity.

From noble grapes of Piediroso and Aglianico



Production area.

Province of Naples, Province of Benevento, Province of Avellino

Alcohol content.

12,5%

100%
MADE IN
ITALY



TD-RSE-1