

ROSSO CAMPANIA

Caratteristiche organolettiche.

Colore rosso rubino che tende allo scuro, profumo vinoso e campestre. Frizzantino con spuma evanescente, presenta un aroma e un retrogusto di affumicato estremamente volatile. Leggermente abboccato. Nonostante il colore va bevuto freddo alla temperatura di 5° - 8° C.

Abbinamenti Gastronomici.

È perfetto sui piatti tipici della tradizione partenopea come la pizza, la mozzarella di bufala campana, ma anche su un tagliere di salumi o su una pasta al sugo, su piatti a base di carne.

Temperatura di conservazione.

5°-8° Gradi

Curiosità.

Ottenuto dall'unificazione di differenti tipologie di uve, quali l'Olivella, lo Sciascinoso, il Per'e Palummo (Piedirosso), l'Aglianico e altre varietà coltivate all'interno dei comuni Campani.

Zona di produzione.

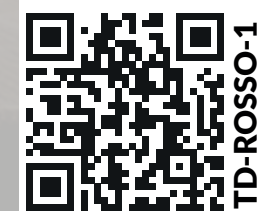
provincia Avellino, provincia di Napoli, provincia Benevento



Gradazione alcolica.

11,5%

100%
MADE IN
ITALY



TD-ROSSO-1

ROSSO CAMPANIA

Organoleptic characteristics.

Ruby red color tending towards dark, vinous and country scent. Sparkling with an evanescent froth, it has an extremely volatile smoky aroma and aftertaste. Slightly sweet. Despite the color it should be drunk cold at a temperature of 5° – 8° C.

Gastronomic Pairings.

it is perfect on traditional Neapolitan dishes such as pizza, buffalo mozzarella from Campania, but also on a platter of cold cuts or pasta with sauce, on meat-based dishes.

Preservation temperature.

5°-8° Degrees

Curiosity.

Obtained from the unification of different types of grapes, such as Olivella, Sciascinoso, Per'e Palummo (Piedirosso), Aglianico and other varieties grown within the Campania municipalities

Production area.

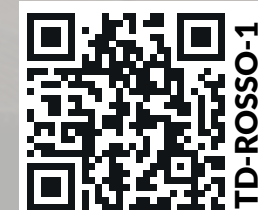
province of Avellino, province of Naples, province of Benevento



Alcohol content.

11,5%

100%
MADE IN
ITALY



TD-ROSSO-1