

Dolce Andromyda



Di colore rosso rubino, dai riflessi violacei, è un vino particolarmente avvolgente.

Sentori di frutta rossa molto matura, fiori rossi evoluti.

Gusto gentilmente inclinato verso il dolce.

Una reinterpretazione del classico Camaiola per un vino diverso dal solito. Ideale sia da godersi che da regalare.

Abbinamenti: sposa alla perfezione i primi piatti a base di salsa dolce, gli accostamenti caramellati e la pasticceria secca.

Temperatura di servizio 18°C.

VITIGNO Barbera del Sannio 100%
ZONA DI PRODUZIONE Comune di Castelvenere (BN)
ALTITUDINE VIGNETI 160-180 m/slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera
TIPO DI TERRENO Argilloso calcareo con coperture piroclastiche
ESPOSIZIONE VIGNETO Sud-Est
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO 4500
RESA PER ETTARO 60 q/ha
ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI) 40-50
EPOCA VENDEMMIA APPROSSIMATA Terza decade di ottobre
VINIFICAZIONE In rosso con macerazione delle bucce in rotoclave
FERMENTAZIONE In acciaio a temperatura controllata
AFFINAMENTO In botte di rovere allier per 12 mesi
GRADO ALCOLICO 13 % vol.
ACIDITÀ TOTALE 6,5 gr/l
PH 3,4
SO2 TOT 80 mg/l

RESIDUO ZUCCHERINO 12 g/l
ESTRATTO SECCO 34 gr/l
CONFEZIONAMENTO Bottiglia bordolese modello elsa, con tappo ottenuto da materie prime sostenibili e rinnovabili derivate dalla canna da zucchero.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Di colore rosso rubino, dai riflessi violacei, è un vino particolarmente avvolgente, dal gusto tendenzialmente dolce
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI Sposa alla perfezione i primi piatti a base di salsa dolce, gli accostamenti caramellati e la pasticceria secca
METODO DI CONSERVAZIONE Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano da fonti di luce e calore
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE Calice di media ampiezza