

# Rosso +39

---



**Tipologia:** Rosso terre di Chieti I.G.T

**Titolo alcolometrico:** 13.00%

**Tipo di terreno dei vigneti:** argilloso mediamente calcareo

**Resa per ettaro:** 100 q.li

**Epoca della vendemmia:** fine Settembre a tutto Ottobre

**Fermentazione:** in serbatoi Inox a temperatura controllata



**Caratteristiche organolettiche:**

è un vino rosso delicato, odore fruttato, complesso, sapore armonico e tipico

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C

**Modalità di conservazione:** luogo fresco e asciutto

**Abbinamenti Gastronomici:**

Primi piatti elaborati al sugo rosso, timballo, cinghiale, carni rosse e formaggio stagionati

