



TERRE DI MARIO

VINO ROSSO ITALIA



Tipologia:	Vino rosso
Uva:	Uve italiane
Denominazione:	Vino rosso
Area di produzione:	Abruzzo, Italia
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	18 - 20° C
Gradazione alc.:	13% Vol.

Colore: Colore rubino intenso.

Aroma: Profumo intenso di amarena e note balsamiche.

Gusto: Palato morbido e rotondo con aromi di more e prugne. Buon equilibrio tra i tannini morbidi e l'acidità.

Abbinamento: Si abbina bene a piatti di selvaggina, arrostiti di maiale e formaggi stagionati.

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura, le uve vengono poste in piccoli fermentatori in acciaio inox. La macerazione sulle bucce dura circa 15 giorni per estrarre il colore e migliorare la struttura. Segue la svinatura e l'imbottigliamento del vino.

