

ORNETA
AZIENDA AGRICOLA

LE SPASE

CAMPANIA ROSSO IGT



Aglianico-Piedirosso



14% vol.



Macerazione per circa 15 giorni, fermentazione parzialmente condotta con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente



Affinamento in barrique 6/9 mesi, bottiglia per 3 o 4 mesi



Offre un bouquet complesso che ricorda la viola, il ribes, la mora selvatica. Avvolgente ed elegante in bocca, tannico, ma giustamente equilibrato



Accompagna carni rosse, piatti a base di spezie o tartufi e formaggi stagionati



750 ml