Rosso del Taburno

INFO

Annate: 2020, 2022, 2024

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Campania

Tipo d'impianto: Cordone speronato

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ha: 60 hl

Vinificazione e affinamento: Macerazione e fermentazione spontanea per tre settimane in vasche di vetroresina. Affinamento per 18 mesi in anfora di grès da 800 lt e un ulteriore anno in bottiglia.

Bottiglie prodotte: 900

PRODUTTORE

AZIENDA AGRICOLA TINESSA

Marco Tinessa

PERCHÉ

Il Rosso del Taburno dell'Azienda Agricola Marco Tinessa è un vino dal bel colore rosso scarico dotato di finezza e di un tocco di rusticità. Dal sorso pieno e con finale speziato, che richiama il pepe rossa, chiude con un tannino vellutato che ripulisce la bocca.

QUANDO

Quando qualche amico premuroso e campano vi procura i mugliatielli bisogna festeggiare! Questi involtini, da scottare alla brace, a base di animelle, carne, prezzemolo, aglio e formaggio troveranno la "morte loro" con il Rosso del Taburno di Marco Tinessa.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it