Ariapetrina

Vino giovane ma energico,
strutturato eppure disinvolto, dove
la freschezza del piedirosso è supportata
dalla struttura dell'aglianico.
Si offre all'occhio con un bel rubino carico,
al naso è denso e ricco di buona mineralità.
Esuberante e inquieto con note fruttate e segni
di energica forma, offre una decisa e forte
interpretazione moderna del celebre vino dei
Romani.

DENOMINAZIONE	Roccamonfina IGP - Rosso
ZONA DI PRODUZIONE	Sessa Aurunca (CE)
TERRENO	Tufo Grigio Campano, Pomici, Ceneri Laviche
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
CEPPI PER ETTARO	6200
UVAGGIO	Aglianico 80% - Piedirosso 20%
VINIFICAZIONE	Acciaio a Temperatura Controllata
ELEVAZIONE	Barrique di Rovere Francese per 8-10 mesi, Affinamento in vetro per almeno 12 mesi.

MASSERIA**FELICIA**

MASSERIA FELICIA DI ALICE FIORENZA
LOC. SAN TERENZANO - FRAZ CARANO
81037 -SESSA AURUNCA (CE)
ITALY
P.IVA 04684120613
C.F. FRNLCA04H50I676J
MOBILE +39 347 0032655
info@masseriafelicia.it
www.masseriafelicia.it