

Etichetta Bronzo



Ricco di trama, importante e profondo, di un intenso rosso rubino dai riflessi violacei, caratterizzato da fragranti profumi di more e ciliegie mature. Dallo spirito irrequieto: ombrosità e armonia guerreggiano nelle pieghe delle sue venature tra gli aromi di incenso e ceneri vulcaniche della sua terra. La sua esuberanza è dagli anni domata, il vino conserva intatto il suo carattere unico, profondamente legato al territorio.

DENOMINAZIONE	Falerno del Massico DOP - 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% - Piediroso 20%
VINIFICAZIONE	Acciaio a Temperatura Controllata
ELEVAZIONE	Barrique e Tonneaux di Rovere Francese 12 / 14 mesi, Affinamento in vetro per almeno 12 mesi.



MASSERIA**FELICIA**

MASSERIA FELICIA DI ALICE FIORENZA
LOC. SAN TEREZANO - FRAZ CARANO
81037 -SESSA AURUNCA (CE)
ITALY

P.IVA 04684120613
C.F. FRNLCA04H50I676J
MOBILE +39 347 0032655
info@masseriafelicia.it
www.masseriafelicia.it

