



RADICHE

Pampanaro del Frusinate IGT

Tipologia vitigno: Pampanaro 100%

Zona di produzione: Territorio comunale di Broccostella (FR)

Epoca di impianto: anno 2011

Tipo di vendemmia: Manuale

Tipo di fermentazione: Fermentazione in acciaio inox

Periodo di fermentazione: 15 giorni

Temperatura Max in fermentazione: 20° C a temperatura controllata

Vinificazione/Invecchiamento: vinificazione in bianco, Sosta di 6 mesi in serbatoi di acciaio inox sui propri lieviti e 2 mesi di stabilizzazione in bottiglia.

Temperatura di servizio: 10 -12°C

Olfatto: 'olfatto è accattivante e sfaccettato. Si apre con nitide note agrumate di lime e pompelmo giallo, che sfumano elegantemente in aromi di frutta a polpa bianca (pera, mela verde e pesca bianca) e soffici richiami floreali di fiori di campo.

Palato: Al palato mostra un corpo medio eccellentemente strutturato. L'ingresso è snello e scattante grazie a una vibrante acidità, per poi rivelarsi morbido, avvolgente e minerale nel centro bocca.

Abbinamenti gastronomici: Eccellente con primi piatti della tradizione lacustre e fluviale, come spaghetti con gamberi di fiume. Splendido l'abbinamento territoriale con formaggi freschi o a media stagionatura, primo fra tutti il Pecorino di Picinisco DOP.

Sostenibilità

Verifica il sistema di raccolta nel tuo comune / Check the collection system adopted by your local council



VETRO
VERDE



POLIPROPILENE
A BASSA INTENSITÀ



PLASTICA
ALLUMINIO

MADE IN ITALY

Tenuta Cervelli

Società Agricola Le 4 Cantine srl
Via Giacomo Balla, 2
San Cesareo, 00030 (RM)
P.IVA 14472261008

Cantina:

Via Aurita, 6
03030 – Broccostella (FR)

Contatti:

info@tenutacervelli.com
www.tenutacervelli.com

Tel - +39 333 505 7740