



IRPINIA CAMPI TAURASINI . MICHANTO

Irpinia Campi Taurasini - *Michanto* energetico e vigoroso esalta le qualità del territorio e dei suoi vini.

Irpinia Campi Taurasini - Michanto's strength and energy bring out the best of the region and its wines.

Denominazione / Denomination

Irpinia Campi Taurasini DOC

Uve / Grapes

Aglianico 100%

Fermentazione / Fermentation

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio a 16/18 °C per 20/30 giorni, parte della massa 70% in Tonneaux.

A portion of the mass (70% in Tonneaux) underwent alcoholic fermentation and maceration in steel tanks at 16/18 °C for 20/30 days.

Affinamento / Refining

Circa 8 mesi in barriques di rovere francese e 4 mesi in botti di acciaio.

4 months in steel barrels and about 8 months in French oak barriques.

Esame organolettico / Organoleptic testing

Colore rosso rubino.

Ha una struttura notevole, esalta i suoi aromi fruttati intensi e persistenti. Il retrogusto lascia note di frutti a bacca rossa.

Ruby red hue. Its exceptional structure highlights its powerful and lingering fruity scents. Red berry fruits are noted in the aftertaste.

Abbinamenti gastronomici / Gastronomic combinations

Rosso, si abbina perfettamente ai primi di terra, secondi di carni rosse e selvaggina, stufato di manzo, agnello, capretto arrosto, alle ricette tipiche campane.

Red goes well with earthy first courses, red meat and game second courses, beef stew, lamb, roasted kid, and traditional Campania cuisine.

Temperatura di servizio / *Serving Temperature* 18/20°C



TENUTA
CAVALIER FERRANTE

Via Pietà, 1 - 83040 Luogosano AV - ITALIA
tenutacavalierferrante@pec.it / info@tenutacavalierferrante.it
ferrantem69.mf@gmail.com / +39 335 6219042 / +39 340 7261493
www.tenutacavalierferrante.it