



Vino Rosso D.O.C. Falerno del Massico c antine Moio

€ 8.50

Mappa

□



Le Golosità di Parthenope è una giovane realtà distributiva, amante delle

eccellenze enogastronomiche della nostra terra, la Campania, che però si apre volentieri al Sud in generale. Proponiamo prelibatezze del territorio e prodotti di altissima qualità, in modo da soddisfare anche i palati più esigenti.

Descrizione

Il Falerno, vino degli imperatori - reso eterno dalla letteratura antica romana, riportato da poeti e scrittori quali Catullo, Orazio, Virgilio e Plinio nelle loro opere - è il primo esempio di cru nella storia del vino. Il terroir di produzione di questo vino dell'antichità classica era l'ager Falernus, costituito dalle terre a nord del fiume Volturno e strettamente a ridosso del monte Massico, nel cui cuore oggi si trova Mondragone (CE). Il Falerno Rosso D.O.C. nasce da uve ottenute da vigne di Primitivo coltivate a Mondragone. La vinificazione viene fatta con macerazione di tipo tradizionale e successivamente il vino viene sottoposto ad un periodo di affinamento nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia. Ha un colore rosso rubino, con riflessi neri e purpurei. Il profumo è delicato e caratterizzato da note di frutti a bacca nera ben maturi, con un leggero fondo speziato. Il sapore è pieno, morbido e corposo.

Contatti

Le Golosità di Parthenope

Tel.

<http://www.facebook.com/Le-Golosità-di-Parthenope-1186770018171263/>

Piazzetta Marinelli, 3, Napoli, 80134

Nessun orario indicato