

TERRE IRPINE



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Antico vitigno, di elevata vigoria, tenuto in gran pregio già presso i Romani (vitis apiana), le cui uve dolci costituiscono richiamo per le api, dando il nome e del vino (apianum) e del miglior sito di provenienza (Lapio).

Di colore paglierino tenue con riflessi verdognoli, si sprigiona avvolgente, armonico, delicatamente morbido, con tipiche sensazioni fruttate di pere, mele annurca, note boschive.

Al finale si presenta con persistente equilibrio gusto-olfattivo.

Va servito alla temperatura di 8-10° C.

Ideale l'abbinamento con antipasto di crostacei, linguine all'astice, pesce alla griglia, sfornato di verdure

Vinificato ed imbottigliato dall'Azienda Vitivinicola
TERRE IRPINE di Marisa Grella.

Sturno (Avellino) ITALY
www.terreirpine.it

