

# TERRE IRPINE

## PRIMO DELLA CORTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Vino austero, potente, da meditazione, il "Primo della Corte" è un aglianico al 100%, essenza superba di sapori e profumi.*

*Il colore è un bel rosso rubino carico, di notevole consistenza.*

*All'olfatto esplode ampio ed elegante per note spezziate e frutti di bosco. I tannini giustamente percettibili accarezzano il palato in un finale asciutto, di interminabile persistenza.*

*La maturazione avviene in barriques per un periodo di 12 mesi, con ancora 6 mesi di affinamento in bottiglia.*

*Si accompagna alla perfezione a piatti a base di selvaggina, arrostiti pregiati di carni rosse, formaggi piccanti di lunga stagionatura.*

*Va servito alla temperatura di 19°C*

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

Sturno (Avellino) ITALY  
[www.terreirpine.it](http://www.terreirpine.it)

