

ZER05  
PRIMITIVO



REGINA VIARUM

*Viticoltori dal 1900...nella terra del Falerno*



### **Falerno del Massico D.O.P.**

Primitivo

**ZER05**

*Vino biologico*

Zer05 è ottenuto dalla vinificazione delle uve del nostro vigneto di circa 40 anni, condotto secondo i sani principi dell'agricoltura biologica. Zer05 dalla vendemmia 2012 è vino biologico certificato.

*Nome del vino:* Zer05

*Denominazione:* DOP Falerno del Massico Primitivo

*Zona di produzione:* Falciano del Massico (Caserta) Campania - ITALY.

*Uve:* Primitivo 100%

*Esposizione:* sud/sud-ovest, a 100 m. slm.

*Tipo di suolo:* argilloso - sabbioso.

*Sistema di allevamento:* guyot e cordone speronato.

*Densità dell'impianto:* 4500 piante / ha.

*Età del vigneto:* 40 anni.

*Agricoltura:* Biologica certificata, organismo di controllo IT BIO 006

*Resa:* 60 q / ha

*Epoca di vendemmia:* seconda decade di settembre.

*Fermentazione:* in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

*Affinamento:* 18 mesi in acciaio e una parte in legni di 2° passaggio

*Affinamento in bottiglia:* minimo 6 mesi

### *Osservazioni*

E' un vino complesso e fresco, di colore rosso rubino intenso, è caratterizzato da note evidenti di frutta rossa e nera, anche abbastanza matura, il tutto supportato da una buona acidità che facilita la beva e da un tannino dal tatto vellutato.

### *Abbinamenti*

Carni bianche e rosse, paste con condimenti a base di carne, salumi e formaggi non molto stagionati

*Temperatura di servizio:* 16° - 17° C.



Cantina REGINA VIARUM

Via Vellaria, I Traversa 81030 - Falciano del Massico (CE) - Campania Italia  
Tel - Fax (+39) 0823 931299 • [www.reginaviarum.it](http://www.reginaviarum.it) • e-mail: [info@reginaviarum.it](mailto:info@reginaviarum.it)