

BARONE
PRIMITIVO



REGINA VIARUM

Viticoltori dal 1900...nella terra del Falerno



Falerno del Massico D.O.P.

Primitivo
BARONE

Barone è il nome della nostra vigna più vecchia, viti che hanno tra i 70 e gli 80 anni d'età, alle quali riserviamo una cura particolare e che spontaneamente producono pochi grappoli ma ricchi e concentrati. Viti accudite a mano una ad una secondo i sani principi dell'agricoltura biologica.

Nome del vino: Barone

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: cordone speronato.

Densità dell'impianto: 4000 piante / ha.

Età del vigneto: 70-80 anni. (Storico)

Agricoltura: Biologica certificata, organismo di controllo IT BIO 006

Resa: 50 q / ha

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre.

Fermentazione: in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: 24 mesi in tonneau e barriques per il 50% nuove e 12 mesi in acciaio.

Affinamento in bottiglia: minimo 6 mesi

Osservazioni

E' un vino ricco e complesso dal colore rosso rubino intenso, presenta note minerali di grafite accompagnate da evidenti sentori di marasca, ciliegia nera, note balsamiche e di spezie dolci.

Abbinamenti

Cacciagione da pelo, brasati e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Cantina REGINA VIARUM

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