

# Falerno Rosso

---

Il Falerno Rosso D.O.C. nasce da uve ottenute dalle vigne di Primitivo coltivate nella zona di Mondragone. La vinificazione viene fatta con macerazione di tipo tradizionale. 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.

