

ZERO
Uve
Aglianico

Denominazione
Rosso Paestum IGT

Fermentazione
Fermenta ad opera di lieviti spontanei in vasca aperta dopo selezione manuale e diraspatura dell'uva.

Maturazione
Affina per tre anni in botte di legno da 3000 litri

Affinamento
Circa 1 anno in bottiglia

Esame organolettico
Rubino profondo, prugna e mora sostenute dall'alcool al naso, pepe nero e cacao a segnare il naso. Morbido, pieno di frutta matura e confettura l'attacco in bocca e ancora l'alcool poderoso tutto riscalda e avvolge, morbidi i tannini e sapida la freschezza.

Abbinamenti gastronomici
Indicato con secondi piatti robusti di carni rosse come brasati e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati.



TEMPA DI ZOÈ
CANTINA IN CILENTO

TEMPA DI ZOÈ
Loc. Carpineto, 84076 Torchiara SA
info@tempadizoe.com
www.tempadizoe.com