



"Bariletta"
Roccamonfina IGT

Il Bariletta è uno dei vitigni autoctoni campani, unico nel suo genere, è prodotto in pochissima quantità. Il Vitigno risale, addirittura, all'epoca romana; un'uva preservata dall'estinzione dall'azienda Telaro e rivalorizzata dopo secoli. Si presume abbia parentele con Primitivo. Bariletta Telaro è di color rosso rubino luminoso, profumi invitanti e freschi di amarena e macchia mediterranea, anticipano sensazioni floreali e di spezie scure. In Bocca denota buon corpo, tannino carezzevole e discreta persistenza fruttata.

Indicazioni:
Gli Enoappassionati saranno sicuramente incuriositi da un Calice di Bariletta una vera e propria Rarità Enologica. Aperitivo inconsueto.

Abbinamenti:
Pasta al ragù, anche al forno; con carni rosse e con formaggi mediamente stagionati.



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Bariletta 80%; Casavecchia 20%
Regione:	Campania
Denominazione:	Roccamonfina IGT
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 3 anni
Temperatura di servizio:	16° C d' Estate; 18°C in Inverno