



Bellezza senza tempo, eleganza raffinata, suadente

Madama 891 esprime, senza timori, un irresistibile charme di altri tempi, conferendo quel quid in più di mistero e passione.

Una donna carismatica, acuta e dinamica, che affianca con determinazione il progetto e le scelte del compagno di vita: **Storico 891**.

Un vino che riflette l'identità della donna a cui è dedicato: un abito puro e candido esprime appieno la tenerezza e la sua forte personalità di adamantina purezza.

Qui il carattere sottile e vulcanico della falanghina flegrea si unisce al volume generoso del Fiano avelliense, ottenendo un vino che ricorda, soprattutto nelle fasi più giovani, la natura costiera e il mare e capace di sorprendere per il notevole equilibrio gustativo tra acidità e sali nelle versioni più mature.

RADICI VIVE

Madama 891

DENOMINAZIONE | Campania igp bianco

VITIGNO | Falanghina 70% e Fiano 30%

ZONA DI PRODUZIONE | provincia di Napoli e Avellino

TERRENO | Franco – Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot bilaterale

PERIODO DI VENDEMMIA | Fine settembre, prima decade di ottobre

RACCOLTA | Manuale

Vinificazione

FERMENTAZIONE | In acciaio

DURATA | 10 giorni

TEMPERATURA | 16°C

AFFINAMENTO | “Sur lies” in acciaio per 6 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA | 12.5%

Abbinamenti

Si abbina molto bene con carne rossa, formaggi dalla particolare componente grassa e primi piatti della tradizione locale, considerata la pienezza e la corposità del prodotto.

FORMATI DISPONIBILI | 75cl - 150cl

RADICIVIVE

Via Nelson Mandela NAPOLI - www.radicivive.it / info@radicivive.it

