



**Forte, caparbio, sognatore.**

**Storico 891 è l'inizio di tutto**, l'alba di un sogno divenuto realtà nel corso del tempo. Blend dei tre rossi più caratterizzanti della produzione vinicola campana, che racchiude sapientemente l'espressione e lo stile del fondatore cui ancora oggi ci ispiriamo.

L'affinamento in tonneaux accompagna i protagonisti di questo vino: l'Aglianico Irpino, il Primitivo del Massico e il Piediroso Flegreo, rivelandone col tempo la sua finezza, ampiezza e generosità, dove le note di amarena si alternano a quelle speziate di caffè tostato, vaniglia, tabacco e cacao.

**RADICI VIVE**

# Storico 891



**DENOMINAZIONE** | Campania igp rosso

**VITIGNO** | Aglianico 70% Piediroso 20 % Primitivo 10%

**ZONA DI PRODUZIONE** | Campania, Sessa Aurunca

**TERRENO** | Franco – Argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** | Guyot – Cordone speronato

**PERIODO DI VENDEMMIA** | Prima decade di Ottobre

**RACCOLTA** | Manuale

## Vinificazione

**MACERAZIONE** | Fermentativa con delestage

**FERMENTAZIONE** | Acciaio

**DURATA** | 18 giorni

**TEMPERATURA** | 20° – 22°C

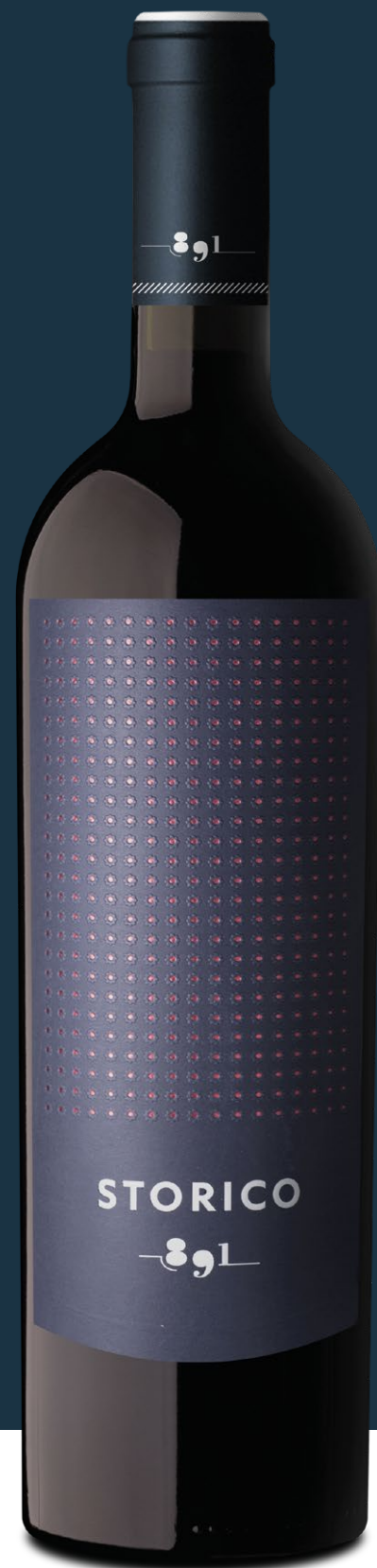
**AFFINAMENTO** | Tonneaux 10 mesi

**GRADAZIONE ALCOLICA** | 14%

## 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](http://www.radicivive.it) / [info@radicivive.it](mailto:info@radicivive.it)