

LA FORTEZZA

Eman Rullo

TORRECUSO/BENEVENTO/SANNIO
LA FORTEZZA SOCIETA' AGRICOLA SRL
LOCALITA' TORA II N°20 - 82030 TORRECUSO
BENEVENTO - ITALIA
email: info@laforzezzasrl.it
TEL. 0824 886155 - P.IVA/C.F. 0147385064



VINO VARIETALE CHARDONNAY



Giallo paglierino brillante. Al naso si esprime con sentori di pesca, frutti tropicali e agrumi e note di fiori bianchi.

In bocca si libera intenso, pieno, saporito ed equilibrato e le note di pesca a pasta rossa sentite al naso lasciano alla bocca il posto alla pesca sciropata.

Brilliant straw yellow. On the nose it expresses itself with hints of peach, tropical fruits and citrus fruits and notes of white flowers. In the mouth it is intense, full, tasty and balanced and the notes of red peach perceived on the nose give way to peach in syrup in the mouth.

Vino molto versatile ed estremamente piacevole. Ideale per allietare l'aperitivo ma si sposa bene con i piatti a base di pesce, i formaggi freschi, le insalate e i menu estivi.

Very versatile and extremely pleasant wine. Ideal for cheering up an aperitif but goes well with fish-based dishes, fresh cheeses, salads and summer menus.

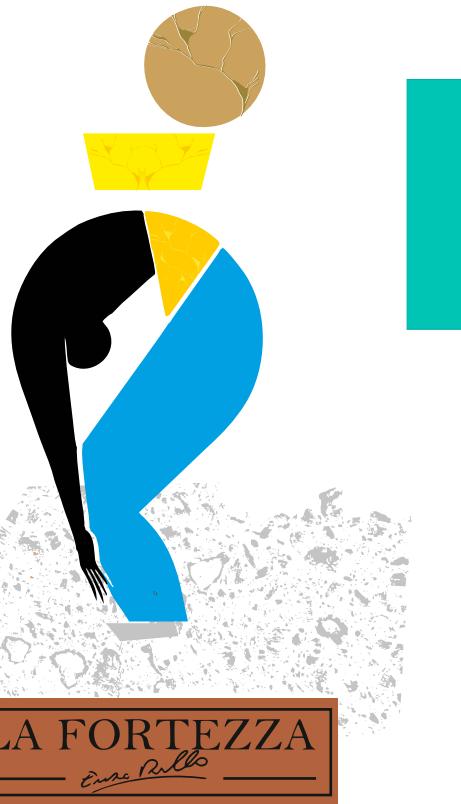
Ideale per allietare l'aperitivo ma si sposa bene con i piatti a base di pesce, i formaggi freschi, le insalate e i menu estivi.
Ideal for cheering up an aperitif but goes well with fish-based dishes, fresh cheeses, salads and summer menus.

Dalla complessità della ignimbrite, nasce un racconto illuminato dal Sole che detta il tempo della raccolta creando un rituale perfetto chiuso nello spazio di tre decadi essenziali.

From the complexity of the ignimbrite, a story is born illuminated by the Sun which dictates the time of the harvest, creating a perfect ritual closed in the space of three essential decades.



CHARDONNAY



LA FORTEZZA
Eman Rullo

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.
Serving temperature: 8 - 10°C

Gradazione alcolica: 13%vol.
Alcohol content: 13% vol.

Affinamento di solo acciaio, è un vino dai profumi suadenti, di spiccata personalità, in grado di evolvere benissimo nel tempo.

Refinement of steel only, it is a wine with persuasive aromas, of strong personality, capable of evolving very well over time.

