



OTTELLA

# CAMPOSIRESO

VINO ROSSO



---

## UVE

Uve a bacca rossa con un parziale appassimento.

---

## METODO DI PRODUZIONE

Affinamento in botte e barrique. Il vino riposa per 24 mesi in barrique prima di essere imbottigliato.

---

## DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino intenso con riflessi granato. Maturo ed elegante, offre al naso grande ricchezza aromatica, con note di frutti rossi a bacca piccola, speziate e sfumature di tannini dolci. Bocca avvolgente, morbida, di grande equilibrio espressivo. La spiccata sapidità è perfettamente integrata con la dolcezza della trama tannica.

---

## ABBINAMENTI SUGGERITI

Piatti a base di carne rossa, selvaggina, salumi e formaggi da piccanti a saporiti a molto stagionati.