

IL PRINCIPIO AGLIANICO IRPINIA D.O.C.

Vitigno:
100 % Aglianico.

Zona di produzione:
vigneto di proprietà in Montemiletto.

Tecnica di produzione:
le uve selezionate sono vinificate con una macerazione lunga in media 8 giorni. A fermentazione alcolica e malolattica ultimata, il vino viene lasciato maturare in piccoli fusti di rovere americano per 8 mesi, con successivo idoneo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:
di colore rubino intenso dai riflessi violacei, ha profumi intensi, fruttati con note varietali di amarena, mora selvatica e prugna, sentori speziati e tostati. Elegante e morbido, ha lunghezza sorprendente con piacevoli note di frutti rossi maturi. Di notevole struttura, è adatto ad una lunga conservazione.

Abbinamenti gastronomici:
ideale con minestre, anche a base di carne, salumi, carni bianche e rosse, arrosto o in umido, formaggi di media stagionatura.

Servire a 18° - 20° C.

