

CAMPANIA AGLIANICO
I.G.T.



Vitigno: 100% Aglianico.

Zona di produzione: vigneti selezionati in Campania.

Tecnica di produzione: le uve selezionate sono sottoposte a macerazione a temperatura controllata, 24°- 25°C, per un massimo di 4/7 giorni, con rimontaggi frequenti; la fermentazione continua, poi, in acciaio per circa 5-12 mesi. Infine il vino è lasciato ad affinare in bottiglia per almeno 4-6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino, ha profumi di frutti rossi, sentori di ciliegia, amarena e spezie. Si presenta al gusto di media struttura, un vino giovane, pieno, con tannini morbidi e retro-gusto equilibrato.

Abbinamenti gastronomici: un vino da tutto pasto, accompagna affettati, piatti della cucina mediterranea, carni bianche. Consigliato per gli aperitivi o con la pizza.

Servire a 16° C.