

CAMPANIA AGLIANICO
I.G.T.



Vitigno: 100% Aglianico.

Zona di produzione: vigneti selezionati in Campania.

Tecnica di produzione: le uve, attentamente selezionate, seguono una macerazione a temperatura controllata, 24°- 25°C per un massimo di 5/7 giorni. A fermentazione alcolica e malolattica ultimate, il vino viene lasciato in acciaio per 6-12 mesi e a seguire viene affinato in bottiglia per almeno 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino, ha profumi fruttati di ciliegia, amarena, prugna e spezie. Di media struttura, un vino giovane, pieno e morbido, con un retrogusto equilibrato e dalle spiccate note di amarena.

Abbinamenti gastronomici: un vino da tutto pasto, accompagna affettati, piatti della cucina mediterranea, parmigiana, zuppe varie, carni bianche, pollo all'arrostato. Consigliato per gli aperitivi o con la pizza.

Servire a 20° C.