



## Tenimenti Amjnei Irpinia DOC Aglianico

### ZONA DI PRODUZIONE:

Campania

### UVAGGIO:

100% AGLIANICO

### GRADAZIONE ALCOLICA:

13,0% Vol.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a macchina. La fermentazione è effettuata ad una temperatura di 24/26°C.

Il vino completa il suo affinamento in barriques per almeno 12 mesi ed infine 3 mesi in bottiglia

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** delicato e richiama frutti rossi come more e ciliege.

**Gusto:** denso e morbido con un aroma di frutti di bosco.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente piatti a base di carne rossa, formaggi freschi e di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16/18°C

### CURIOSITÀ

L'Aglianico è coltivato prevalentemente nel sud Italia, dato che si sviluppa in climi prevalentemente soleggiati. Viene, spesso, definito il Barolo del Sud, per via di caratteristiche in comune con il vitigno piemontese.

### CODICE EAN

8051490274138

[www.agricoleselvi.it](http://www.agricoleselvi.it)