



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