



Tenimenti Amjnei Beneventano IGT Falanghina

ZONA DI PRODUZIONE:

Campania

UVAGGIO:

100% AGLIANICO

GRADAZIONE ALCOLICA:

14,0% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

Il vino completa il suo affinamento in barriques per almeno 24 mesi ed infine 12 mesi in bottiglia

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: evidenti sentori di tabacco, legno e caffè tostato

Gusto: robusto, deciso, con tannini eleganti e morbidi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con arrosti di carni rosse, selvaggina, piatti a base di spezie o tartufi, formaggi a pasta dura e stagionati.

Temperatura di servizio: 16/18°C

CODICE EAN

8051490274114

www.agricoleselvi.it