

AGLIANICO **CAMPANIA I.G.T.**

Vitigno:
100 % Aglianico.

Zona di produzione:
vigneti selezionati in Campania.

Tecnica di produzione:
la macerazione delle uve, a 24°- 25°C, non supera i 5-7 giorni, così da ottenere una buona estrazione di colore senza appesantire la struttura tannica e mantenere una buona freschezza aromatica. Alla fermentazione a temperatura controllata del mosto, segue maturazione in acciaio.

Caratteristiche organolettiche:
di colore rosso rubino, ha profumi fruttati di ciliegia, amarena, artemisia, timo. Giovane e pieno, è vino di media struttura, morbido con un retrogusto equilibrato e dalle spiccate note di amarena.

Abbinamenti gastronomici:
un vino da tutto pasto, accompagna affettati, piatti della cucina mediterranea, come minestre e primi piatti, carni bianche e secondi leggeri. Consigliato per gli aperitivi.

Servire a 16° C.

