

## **CORTE DI GISO** **AGLIANICO IRPINIA D.O.C.**

**Vitigno:**

100% Aglianico

**Zona di produzione:**

vigneto di proprietà in Gesualdo.

**Tecnica di produzione:**

le uve selezionate sono vinificate con una macerazione media di 6-8 giorni. A fermentazione alcolica e malolattica ultimata, il vino è lasciato a maturare in piccoli fusti di rovere per 12 mesi, con successivo affinamento per almeno 12 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:**

di colore rosso rubino, dagli intensi riflessi violacei, ha profumi varietali di amarena, di ciliegia, di cacao, felce, sottobosco, tabacco per poi evolvere in sentori speziati. Elegante, è di notevole struttura, mediamente tannico, dalla persistenza lunga e con piacevoli note di frutti rossi e cioccolato.

**Abbinamenti gastronomici:**

ideale con primi piatti, con portate a base di carne arrosto o alla griglia, formaggi misti, pizza.

*Servire a 18°-20°C.*

