

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.

