

CAMPANIA AGLIANICO  
I.G.T.



*Vitigno:* 100 % Aglianico.

*Zona di produzione:* vigneti selezionati in Campania.

*Tecnica di produzione:* la macerazione delle uve, a 24°- 25°C, è di circa 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.*