



Aglianico Beneventano Igp

Provenienza

Vitigno autoctono del Beneventano che trova la miglior dimora sulle colline più alte ed assolate, dove i terreni sono più calcarei ed aridi.

Vitigno

100% Aglianico

Tecnica enologica

La macerazione delle uve avviene in vasche di acciaio inox alla temperatura di circa 22 °C per una durata di 10 giorni allo scopo di avere una buona estrazione del colore e un vino dai tannini morbidi.

Esame visivo: di colore rubino brillante, tendente al granato in fase evolutiva.

Esame olfattivo: profumi spiccati di frutta rossa (ciliegia, amarena) e non manca la nota speziata.

Esame gustativo: asciutto, di corpo, leggermente tannico, gustoso e piacevole al palato.

Abbinamenti: bene si abbina alle pietanze della tradizione partenopea: pasta al forno, parmigiana e grigliate di carne.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 000529
- EAN cartone: 8 013392 060028
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 125 ct. x 6 bottiglie