



## Aglianico Sannio Dop

### Provenienza

Provincia di Benevento, vitigno coltivato in terreni di alta collina alle pendici del monte Taburno.

### Vitigno

100% Aglianico

### Tecnica enologica

La vendemmia avviene alla fine di ottobre. Dopo la diraspatura, le bacche vengono fatte macerare per circa dieci giorni, la fermentazione continua in vasche di acciaio alla temperatura controllata di 18/20 °C.

L'affinamento avviene in botti francesi e successivamente in bottiglia.

*Esame visivo:* rosso intenso con riflessi granati, brillante.

*Esame olfattivo:* vinoso e speziato, persistente.

*Esame gustativo:* giustamente tannico, gustoso e piacevole.

*Abbinamenti:* pasta al sugo, grigliate di carne, formaggio stagionato e piccante.

*Gradazione alcolica:* 12,5% vol.

*Temperatura di servizio:* 18 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 300353
- EAN cartone: 8 013392 300360
- Dimensioni cartone: cm 25,5x17x31 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x139 h
- Pallettizzazione: 84 ct. x 6 bottiglie