



Aglianico Beneventano Igp

Provenienza

Provincia di Benevento.

Vitigno

100% Aglianico

Tecnica enologica

La macerazione delle uve, avviene in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di circa 22 °C per 10 giorni, il tutto per avere una buona estrazione del colore, un vino dai tannini delicati e con una buona intensità aromatica. L'affinamento avviene in silos di acciaio per 6 mesi.

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

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

Esame gustativo: asciutto, di corpo, leggermente tannico, gustoso e piacevole le note fruttate.

Abbinamenti: accompagna la cucina meridionale dalle lasagne e parmigiana di melanzane a grigliate di carne rossa.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 000444
- EAN cartone: 8 013392 060042
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 125 ct. x 6 bottiglie