



## Aglianico Sannio Dop

---

### Provenienza

Il vitigno Aglianico fonda le proprie origini nella terra dei Greci da cui deriva il proprio nome. Nel Sannio è coltivato in alta collina fino ad altitudini che superano i 500 metri sul livello del mare.

### Vitigno

100% Aglianico

### Tecnica enologica

Le uve raccolte manualmente vengono fatte fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dedichiamo un affinamento di minimo dodici mesi in botti da 50 ettolitri per proporre un vino che entra nella maturità, dal tannino domato e con una struttura che consente anche un affinamento in bottiglia.

*Esame visivo:* rosso intenso con lieve riflesso granato.

*Esame olfattivo:* intenso e persistente tipico del vitigno con note di sottobosco e spezie.

*Esame gustativo:* morbido, alcolico e giustamente tannico.

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

*Gradazione alcolica:* 13% vol.

*Temperatura di servizio:* 16/18 °C.

- Contenuto: 75 cl
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 84 ct. x 6 bottiglie