

SANNIO DOP AGLIANICO

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine

Guardia Sanframondi (BN)

Vigneti

Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro
Resa per ettaro: 70 ql/Ha

NOTE TECNICHE

Varietà Temperatura di servizio

100% Aglianico 18°C

Epoca vendemmia Formati disponibili

fine ottobre 750 ml - 375 ml

Affinamento

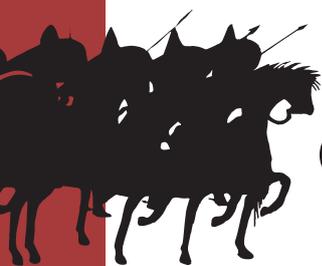
90% in acciaio inox, 10% in botti di rovere francese

Note Organolettiche

Colore rosso rubino, profumo intenso, persistente e fine, floreale con sentori di viola. Gusto secco, abbastanza morbido e tannico, buona struttura, equilibrato ed armonico.

Abbinamento

E' un vino ideale con carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati.



cortenormanna
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA