

AGLIANICO IGP BENEVENTO

Denominazione AGLIANICO IGP BENEVENTO

Descrizione *Dalle vigne di uva aglianico, custodite con tradizionali metodi di allevamento, nasce il vino aglianico IGP, ideale per la banchettistica e per la ristorazione di massa.
Un vino morbido, meno strutturato della doc, ma che si fa apprezzare.*

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Guardia Sanframondi (BN)

Vigneti *Di proprietà 200/400 metri di altitudine, 3500 piante per ettaro
Resa per ettaro: 110 ql/Ha*

NOTE TECNICHE

Varietà 100% Aglianico

Grado Alcolico 13,5%

Affinamento 3 mesi in acciaio inox

Temperatura di servizio 16/18° C

Epoca vendemmia Metà Ottobre

Formati disponibili 750 ml

Note Organolettiche *Colore rosso rubino, limpido e consistente, profumi intensi e complessi di frutti rossi. Dal gusto secco, buona alcolicità ed equilibrata tannicità, morbido e persistente, di discreta struttura.*

Abbinamento *E' un vino che sa accompagnarsi a primi piatti in salsa rossa strutturati a base di carboidrati, carni rosse, formaggi semi stagionati non molto piccanti.*

