

TRE PIETRE

SANNIO DOP AGLIANICO

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine

Guardia Sanframondi (BN)

Vigneti

Di proprietà 400 metri di altitudine, 5000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 60 ql/Ha

NOTE TECNICHE

Varietà

100% Aglianico

Temperatura di servizio

18°C

Epoca vendemmia

fine ottobre

Formati disponibili

750 ml – 1.500 ml

Affinamento

10% in acciaio inox, 18 mesi in botti di rovere francese Allier e 6 mesi in bottiglia

Note Organolettiche

Colore rosso rubino, consistente, profumo intenso, persistente e fine, con sentori di viola, speziati e tostati. Di gusto secco, caldo di alcool, abbastanza morbido, fresco di acidità e abbastanza tannico, di buona struttura, equilibrato ed armonico.

Abbinamento

E' un vino di grande struttura da bersi con carni rosse alla griglia, brasati, con formaggi stagionati non piccanti



cortenormanna
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA