



Aglianico



CLASSIFICAZIONE

Salento IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Agro di Torre di Santa Susanna, Salento



UVE

Aglianico



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, vendemmiate ad un perfetto stadio di maturazione, vengono pigiate e inviate ai fermentini ove il mosto fermenta per 10 giorni a temperature di circa 25° - 28° C. Il vino matura per ulteriori 12 mesi in tonneau da 350 litri di rovere francese a cui fa seguito un periodo di affinamento in bottiglia.

COLORE

Rosso rubino carico e brillante.

PROFUMO

Intenso ed avvolgente, fragrante e ricco di note di frutta fresca, in particolare ciliegie, fragoline di bosco e lamponi.

SAPORE

In bocca rivela una buona struttura, pulita, fresca nel frutto e con leggere note speziate dolci che si manifestano nel persistente finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare paste condite con sughi leggermente piccanti, carni rosse cotte allo spiedo e formaggi saporiti.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	80	300	0,75	1,3	80	8002235030106	-	-	-	-
Imballo	247	311	4,5	7,97	167	8002235030113	-	-	-	6
Pallet	1200	1800	472,5	819	800	-	21	5	105	630