



Antece

Campania Aglianico Indicazione Geografica Tipica



Uve Aglianico
Grapes Aglianico



Zona di produzione 200 slm Sicignano degli Alburni Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni

Production area 200 slm Sicignano degli Alburni National Park of Cilento, Vallo di Diano and Alburni



Vinificazione Selezione manuale delle uve, con diraspatura completa, fermentazione a temperatura controllata e macerazione di circa 20 giorni. Malolattica in acciaio

Vinification Manual grape selection, with complete destemming, controlled temperature fermentation and maceration for 20 days. Malolactic in steel



Affinamento In barriques di rovere francese per 12 mesi e per 6 mesi in bottiglia

Aging In French oak barriques for 12 months and then 6 months in bottle



Volume alcolometrico 14% Vol.

Alcohol 14% Vol.



Temperatura di servizio 14-16° C

Serving temperatures 14-16° C



Bicchiere consigliato Calice a Ballon

Suggested glass Balloon glass



Formato bottiglia 0,75 litri

Bottle size 0,75 l

Scheda tecnica Ai piedi dei Monti Alburni, all'interno del Parco Nazionale, le uve sono selezionate manualmente. Dopo la diraspatura completa, la fermentazione avviene a temperatura controllata e la macerazione dura circa 20 giorni. A seguito della malolattica in acciaio, riposa per un anno in barriques di rovere francese e 6 mesi in bottiglia

Wine data sheets At the foot of the Alburni Mountains, in the National Park of Cilento, Vallo di Diano and Alburni, the grapes are selected manually. After complete destemming, fermentation takes place at a controlled temperature and maceration lasts approximately 20 days. Following the malolactic fermentation in steel, it rests for a year in French oak barriques and 6 months in the bottle

Scheda organolettica Di colore rubino intenso con riflessi granato. Al naso, esprime sentori floreali di viola mammola, intrecciati all'aroma di frutti rossi e lamponi, con un sottofondo di liquirizia e tabacco. Al palato, corposo, armonico e strutturato, caratterizzato da richiami di frutta matura e spezie. E' dotato di una elegante e setosa trama tannica e una forte personalità

Tasting note Intense ruby color with garnet reflections. It expresses floral hints of sweet violet, intertwined with the aroma of red fruits and raspberries, with a background of liquorice and tobacco. Full-bodied, harmonic and structured, characterized by hints of ripe fruit and spices. It has an elegant and silky tannic texture and a strong personality

Abbinamenti gastronomici Eccellente con pietanze di tendenza grassa e untuosa, come la selvaggina, gli arrostiti, i brasati e gli spezzatini. Accompagna bene anche i fusilli o cavatelli al sugo di castrato, i formaggi stagionati e i salumi più grassi, come il lardo di Colonnata. Ottimo con i cicoli

Food pairing Excellent with fatty and greasy dishes, such as game, roasts, braised meats and stews. It is also paired with fusilli or cavatelli with mutton or goat meat sauce, aged cheeses and fattier cold cuts, such as Colonnata lard. Excellent with cicoli