

AGLIANICO CALABRIA IGP



Vitigno: Aglianico
Altimetria vigneto: 500 m. s.l.m .
Epoca - vendemmia: 3a-4a decade di ottobre

Vinificazione: fermentazione 25-30 °C in acciaio

Affinamento: 6 mesi in rovere francese, tostatura media + 6 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Abbinamenti: formaggi a pasta dura e stagionati, primi piatti e carni rosse elaborate

Profumo: bouquet complesso di frutti rossi maturi e spezie

Temperatura di servizio: 18-20 °C

FERROCINTO®

VINI E SPUMANI DEL POLLINO