



AMARANO

ROSSOMALPELO IRPINIA AGLIANICO

Vinificazione: *un Aglianico di grande carattere. Coltivato su vigneti a 500 metri di altezza, diviene un vino di grande convivialità e che si fa bere facilmente. La vinificazione avviene in acciaio e successivamente viene affinato per circa dodici mesi sempre in acciaio. Seguono circa otto mesi di riposo in bottiglia per esaltare le note fruttate.*

Note di degustazione: *dil colore è rosso rubino intenso. Al naso si presenta aromatico e pieno, con delicati sentori di frutta rossa in cui si evidenzia l'amarena. Sul finale una leggera speziatura. Al palato è morbido ma allo stesso tempo deciso, con una buona armonia e freschezza con ritorni di frutta matura. Buona la persistenza.*

Abbinamenti: *Si abbina a tutto pasto, sia con piatti di terra che di carne grazie alla sua struttura e freschezza*

Zona di produzione:

Montemarano (AV)

Gradazione alcolica:

14,00 %

Temperatura di servizio:

16° - 18 °C

Uva:

100% Aglianico DOCG

