



AMARANO

PRINCIPE LAGONESSA TAURASI

Vinificazione: *Aglianico pieno di carattere che trova ottima espressione nei territori di Montemarano in Irpinia. Viene vinificato in acciaio inox a temperatura controllata. Segue un affinamento di circa 24/36 mesi in botti di rovere e un ulteriore affinamento di almeno 6 anni in bottiglia prima della commercializzazione.*

Note di degustazione: *il colore è rosso rubino intenso, con un profumo è intenso e speziato, in grado di evolvere nel tempo verso svariate sensazioni olfattive. Al palato è strutturato ma con una buona freschezza che ripulisce il sorso. Il finale, con persistenza lunga, è speziato.*

Abbinamenti: *permette abbinamenti importanti, con preferenza di secondi di carne rossa. Una grigliata permette al suo ecletticismo di esprimersi al meglio*

Zona di produzione:

Montemarano (AV)

Gradazione alcolica:

14,00 %

Temperatura di servizio:

16° - 18 ° C

Uva:

100% Aglianico DOCG

