



## Tenimenti Amjnei

Beneventano IGT Falanghina

### ZONA DI PRODUZIONE:

Campania

### UVAGGIO:

100% AGLIANICO

### GRADAZIONE ALCOLICA:

14,0% Vol.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano. La fermentazione è effettuata ad una temperatura di 24/26°C.

Il vino completa il suo affinamento in barriques per almeno 24 mesi ed infine 12 mesi in bottiglia

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino con riflessi granati.

**Profumo:** evidenti sentori di tabacco, legno e caffè tostato

**Gusto:** robusto, deciso, con tannini eleganti e morbidi.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con arrostiti di carni rosse, selvaggina, piatti a base di spezie o tartufi, formaggi a pasta dura e stagionati.

Temperatura di servizio: 16/18°C

### CODICE EAN

8051490274114

[www.agricoleselvi.it](http://www.agricoleselvi.it)