



Arrogantone

Campania IGT Aglianico

ZONA DI PRODUZIONE:

Campania

UVAGGIO:

100% AGLIANICO

GRADAZIONE ALCOLICA:

15,0% Vol.

ZUCCHERI:

9,6 g/L.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono selezionate a mano prima della raccolta a macchina, così da vendemmiare solo uve di qualità.

Successivamente le uve vengono sottoposte ad una breve macerazione a freddo di 36-48 ore, al termine delle quali prende avvio naturalmente la fermentazione alcolica, che prosegue per circa 14 giorni ad una temperatura controllata di 24/26°C.

Il vino completa il suo affinamento in barriques per almeno 12 mesi ed ulteriori 6 mesi in bottiglia.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: Delicato e richiama frutti rossi come more e ciliege.

Gusto: robusto e piacevolmente morbido, con un aroma di frutti di bosco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente piatti di carne rossa, arrostiti, formaggi stagionati e piatti piuttosto elaborati.

Temperatura di servizio: 16/18°C

CODICE EAN

8051490274237

www.agricoleselvi.it