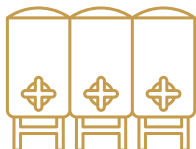


Campania Aglianico

-Cantine Terranera-



Italia
Campania
Grottolella



VINIFICAZIONE

Il mosto fermenta a contatto con le bucce in acciaio inox a temperatura controllata di 24-25°C, favorendo l'estrazione dei colori e dei tannini.



AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione, il vino matura per un anno in parte in acciaio inox e in parte in botti di rovere di Slavonia, sviluppando complessità e struttura.



Rosso rubino intenso.



CLASSIFICAZIONE

I.G.T.
(Indicazione Geografica Tipica)

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

100% Aglianico

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Generosa fragranza fruttata, con note di speziatura variegata e un accenno di balsamico.



Robusti tannini che sostengono una struttura concentrata e ricca di gusto, animata da frutta matura e arricchita da sentori di cuoio e pelliccia.