



Italia, Campania

Aglianico Dal Re DOC

Denominazione di Origine Controllata



Feudi di San Gregorio e la cantina di origine irpina a vocazione internazionale, che da sempre si caratterizza per la qualità dei suoi vini e per la costante ricerca sul territorio. Un breve affinamento per valorizzare il frutto elegante di un vitigno, l'Aglianico, che anche da giovane mostra equilibrio e piacevolezza.

Denominazione: Irpinia Aglianico DOC

Uve: Aglianico

Fermentazione: Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 2-3 settimane.

Maturazione: Circa 6 mesi in barriques di rovere francese e successiva permanenza in acciaio.

Affinamento: Minimo 6 mesi in bottiglia.

Esame organolettico:

Rosso rubino brillante.

Al naso richiama piccoli frutti rossi, come l'amarena ed il lampone, la liquirizia e le spezie dolci.

Al gusto è morbido ed equilibrato con tannini soffici che gli conferiscono una lunga persistenza aromatica.

Gradazione: vol. 13%

Allergeni: Contiene solfiti

