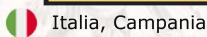


Aglianico Dal Re DOC Denominazione di Origine Controllata





Feudi di San Gregorio e la cantina di origine irpina a vocazione internazionale, che da sempre si caratterizza per la qualita 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

