

AGLIANICO DAL RE

Dai vigneti più vocati abbiamo scelto le migliori uve di Aglianico. Nasce così l'Aglianico Dal Re della linea "Selezioni", riservata ai migliori ristoranti ed enoteche.

Una bottiglia nuova e unica, nata dall'ispirazione creativa di Massimo Vignelli, che avvolge il vino in tante piccole scanalature come in un abbraccio. 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.

Abbinamenti gastronomici

In perfetto abbinamento con zuppe e minestre di verdure e carni, timballi di pasta ed arrostiti.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it

