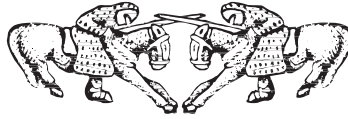


1812



# Fattoria La Rivolta

## Terra di Rivolta

Aglianico del Taburno Riserva DOCG



Tutta la potenza dell'uva aglianico e della nostra "terra" sannita in un vino dalla longevità ventennale.

---

**Vitigno:** 100% aglianico  
**Bottiglie:** 7000 ca  
**Produzione media per ettaro:** 60 q.  
**Vendemmia:** manuale e differenziata  
**Annata:** 2016  
**Periodo vendemmia:** novembre  
**Fermentazione:** fermentino di acciaio inox con follatori  
**Affinamento:** 18 mesi in barriques di primo passaggio e tonneau + 18 mesi in bottiglia  
**Giorni di fermentazione:** 20/25  
**Colore:** rosso rubino tendente al granato  
**Sensazioni gusto/olfattive:** note fruttate intense, speziature e tostature. Al gusto note di frutti di bosco, prugna secca, tabacco  
**Abbinamenti gastronomici:** agnello selvaggina, cacciagione, brasati, formaggi a lunga stagionatura.  
**Temperatura di servizio consigliata:** 18°/20°

---

All the power of Aglianico grapes and our Samnite "land" in a wine with a twenty-year longevity.

**Grape variety:** 100% Aglianico  
**Bottles:** 7000 approx  
**Average production per hectare:** 60 q.  
**Harvest:** manual and differentiated  
**Vintage:** 2016  
**Harvest period:** November  
**Fermentation:** stainless steel fermentation with fullers  
**Ageing:** 18 months in first passage barriques and tonneau + 18 months in bottle  
**Fermentation days:** 20/25  
**Color:** ruby red tending to garnet  
**Taste / olfactory sensations:** intense fruity notes, spiciness and toasting. On the palate notes of wild berries, dried plums, tobacco  
**Food pairings:** lamb, game, braised meats, long-aged cheeses  
**Recommended serving temperature:** 18 ° / 20 °