

1812



Fattoria La Rivolta

Aglianico Del Taburno

DOCG

Risalente all'antica Magna Grecia (il nome deriva da "uva ellenica"), da millenni viene coltivato nel Sud Italia e soprattutto in Campania.



Vitigno: 100% aglianico
Bottiglie: 25000 ca
Produzione media per ettaro: 70 q.
Vendemmia: manuale
Periodo vendemmia: metà/fine ottobre
Fermentazione: fermentino di acciaio inox con follatori
Affinamento: 18 mesi in botti di rovere francese da 25 hl + 12 mesi in bottiglia
Annata: 2020
Colore: rosso rubino
Sensazioni gusto/olfattive: note fruttate di ciliegia, amarena e viola. Al gusto note di frutti di bosco e speziature. Vino di grande struttura e forte tannicità
Abbinamenti gastronomici: carni rosse grigliate o alla brace, stracotti, entrecotte, formaggi molto stagionati
Temperatura di servizio consigliata: 15°/18°

Dating back to ancient Magna Graecia (the name derives from "Hellenic grape"), it has been grown for millennia in Southern Italy and especially in Campania

Grape variety: 100% Aglianico
Bottles: 25000 approx
Average production per hectare: 70 q.
Harvest: manual
Harvest period: mid / late October Fermentation: stainless steel fermentation with fullers
Agging: 18 months in 25 lh French oak barrels + 12 months in bottle
Vintage: 2020
Color: ruby red
Taste / olfactory sensations: fruity notes of cherry, black cherry and violet. On the palate notes of wild berries and spices. Wine of great structure and strong tannins
Food pairings: grilled or grilled red meats, stews, entrecote, very aged cheeses
Recommended serving temperature: 15 ° / 18 °