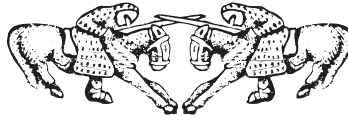


1812



Fattoria La Rivolta

Simbiosi

Beneventano Rosso IGT

Un blend nato dalla "simbiosi" naturale tra i 2 vitigni a bacca rossa più importanti del Sannio, aglianico e piedirosso. Il corpo e l'eleganza del primo, la freschezza e il fruttato del secondo per un matrimonio perfetto.



Vitigno: 85% aglianico 15% piedirosso

Bottiglie: 6000 ca

Produzione media per ettaro: 60 q.

Vendemmia: manuale

Annata: 2019

Periodo vendemmia: metà ottobre

Fermentazione: fermentino di acciaio inox

Affinamento: 12 mesi in barriques e tonneau + 6 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino

Sensazioni gusto/olfattive: note fruttate di ribes, speziature e floreale. Al gusto note di frutti di bosco, vino di grande struttura e buona tannicità

Abbinamenti gastronomici: carni rosse grigliate o alla brace, selvaggina, ragù, pecorino stagionato

Temperatura di servizio consigliata: 16°/20°

A blend born from the natural "symbiosis" between the 2 most important red grape varieties of Sannio, Aglianico and Piedirosso. The body and elegance of the first, the freshness and fruitiness of the second for a perfect marriage.

Grapes: 85% Aglianico 15% piedirosso

Bottles: about 6000

Average production per hectare: 60 q.

Harvest: manual

Vintage: 2019

Harvest period: mid-October

Fermentation: stainless steel fermentation

Aging: 12 months in barriques and tonneau + 6 months in bottle

Color: ruby red

Taste / olfactory sensations: fruity notes of currant, spice and floral. On the palate notes of wild berries, a wine of great structure and good tannins

Food matches: grilled or grilled red meats, game, meat sauce, aged pecorino

Recommended serving temperature: 16 ° / 20 °