

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

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

Aging: 18 months in 25 lh French oak barrels + 12 months in bottle

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 °