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
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
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 °