

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

**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

**Harvest period:** November

**Fermentation:** stainless steel fermentation with fullers

**Aging:** 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 °