



SCHEMA TECNICA

VARIETÀ

85% Aglianico – 15% Piediroso

COLORE

Rosso profondo e luminoso.

AROMA

Ampio e complesso al naso. Si apre con note speziate e balsamiche, richiami di pepe nero e tabacco, seguite da sentori di frutti rossi maturi. L'evoluzione in legno dona eleganti sfumature di cioccolato fondente, cacao.

GUSTO

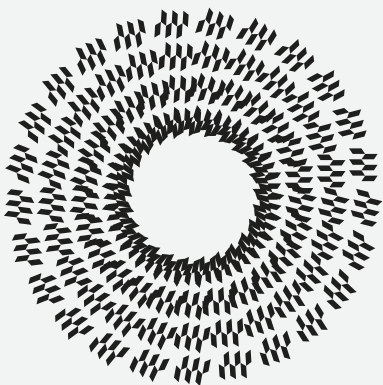
Avvolgente, corpo pieno e ricca trama tannica. Il sorso è, equilibrato ed elegante, sostenuto da una persistenza lunga e coerente con il profilo olfattivo.

AFFINAMENTO

36 mesi in barriques nuove, seguiti da minimo 12 mesi di affinamento in bottiglia.

POTENZIALE DI EVOLUZIONE

12-16 anni in condizioni ottimali di conservazione.



DIECIMARE 2019

IGP Aglianico Colli di Salerno Produzione limitata

