



2022 Velluto Rosso

Aglianico Beneventano IGT, Nativ

Un 100% Aglianico qui a tout pour plaire

Description:

Il est issu de sols argilo-calcaires et essentiellement vinifié en cuves inox avant de bénéficier d'un élevage en barriques d'environ six mois.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Campanie
Producteur:	Nativ
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	Aglianico
Référence:	1008822

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Velluto Rosso

Aglianico Beneventano IGT
Nativ

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	Aglianico
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.