



2021 Velluto Rosso

Aglianico Irpinia DOP, 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.

Note de dégustation:

Rubis intense, nuances grenat. Des touches florales, de romarin et de malt agrémentent le nez aux accents méditerranéens, qui rappelle les framboises mûres et la gelée de cynorrhodon. L'attaque douce fait place à des arômes fruités et très veloutés, confirmant le bouquet, une belle fraîcheur appropriée lui confère beaucoup de jutosité; tannins veloutés et beaucoup de charme dans la finale persistante.

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):	Luca Maroni 97/100, Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Aglianico
Référence:	1008821

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Velluto Rosso

Aglianico Irpinia DOP
Nativ

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 97/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Aglianico
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.