



Velluto Rosso

Aglianico Beneventano IGT, Nativ

Velluto, morbido come il velluto

Beschreibung:

Proviene da terreni argillo-calcarei e viene vinificato principalmente in vasche d'acciaio prima di essere affinato in barrique per circa sei mesi.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Un seducente bouquet di mirtilli e bacche di sambuco, con note di erbe selvatiche, rosmarino e timo, caramello e tartufi di cioccolato al retrogusto. Grande intensità di frutto al palato, vellutato ed espressivo, che ora rivela anche aromi di ciliegia e lampone, con tannini ancora percettibili ma morbidi. La dolcezza di questo Velluto è controbilanciata da una bella freschezza, con un finale incantevole con note di moka e un soffio di vaniglia.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Produttore: Nativ

Allevamento: 6 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: Aglianico

Artikelnummer: 1008819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Velluto Rosso

Aglianico Beneventano IGT
Nativ

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italia |
| Valutazioni: | Luca Maroni 96/100, Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | Aglianico |
| Da bere: | da subito fino al 2027 |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 6 Mesi in barrique |
| Vol. alcolici: | 14.0% |
| Servier: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |