



Velluto Rosso

Aglianico Irpinia DOP, Nativ

Un 100% Aglianico con tutti i crismi

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:

Rubino intenso con riflessi granati. Sentori di fiori, rosmarino e malto impreziosiscono il naso con i suoi accenti mediterranei, che ricordano i lamponi maturi e la gelatina di rosa canina. L'attacco morbido lascia spazio ad aromi fruttati e molto vellutati, a conferma del bouquet, una bella freschezza appropriata gli conferisce molta succosità; tannini vellutati e molto fascino nel finale persistente.

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: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Aglianico

Artikelnummer: 1008821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Velluto Rosso

Aglianico Irpinia DOP
Nativ

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 97/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Aglianico
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.