



Blu Onice

Aglianico Irpinia DOC, Nativ

Aglianico, il vitigno campano da invecchiamento

Beschreibung:

Questa azienda campana di punta si trova alle pendici dell'Irpinia, nel cuore di Paternopoli. I vini Nativ provengono da un terroir unico di fertili terreni vulcanici. L'Aglianico, un antico vitigno, produce potenti vini rossi di notevole densità e longevità. Le viti del Blu Onice, o \"onice blu\", sono coltivate non lontano da una grotta di onice, da cui si estraggono le pietre striate di blu da cui prende il nome.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi, che schiarisce leggermente al disco. Un bouquet esuberante con note di ciliegie nere e prugne, un tocco di timo e ginepro e deliziose note tostate. L'attacco vellutato lascia spazio ad aromi fruttati di bacche nere, sambuco nero e more, con note di arabica e malto, oltre a tannini molto maturi e ben fusi; finale espressivo e 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

Produzent: Nativ

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Aglianico

Artikelnummer: 1301219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Blu Onice

Aglianico Irpinia DOC
Nativ

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Mundus Vini Gold/, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Aglianico
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.