



2016 Velluto Rosso

Aglianico Beneventano IGT, Nativ

Samtiger Aglianico mit 96 Punkten von Luca Maroni

Nota di degustazione:

Intensives Rubin, granatrote Nuancen. Eine mediterran anmutende Nase, die an reife Himbeeren, rote Pflaumen und Caramel erinnert, auch einige blumige Akzente und etwas Thymian. Weicher Auftakt, abgelöst von einer samtigen, sehr fruchtgeprägten Aromatik, die Aromen der Nase bestätigen sich, ergänzt durch eine passende Frische, die diesem Rotwein viel Saftigkeit verleiht; samtene Tannine und viel Charme im anhaltenden Finale.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Campania
Produttore:	Nativ
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	100% Aglianico
Numero di articolo:	1008816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Velluto Rosso

Aglianico Beneventano IGT
Nativ

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100
Varietà d'uva:	100% Aglianico
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.