



2022 Velluto Rosso

Aglianico Beneventano IGT, Nativ

Un 100% Aglianico con tutti i crismi

Descrizione del vino:

È coltivato su terreni calcarei e argillosi e matura principalmente in vasche d'acciaio, seguite da circa sei mesi in barrique.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Campania
Produttore:	Nativ
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	Aglianico
Numero di articolo:	1008822

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Velluto Rosso

Aglianico Beneventano IGT
Nativ

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Aglianico
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.