



2010 Aglianico

Beneventano IGT, Vesevo

Auf vulkanischen Böden gewachsen, explosiv im Ausdruck

Abbinamenti:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

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:	Vesevo
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Aglianico
Numero di articolo:	0442010

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Aglianico

Beneventano IGT
Vesevo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Aglianico
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.