



## 2021 Velluto Rosso

Aglianico Irpinia DOP, 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Campania
<b>Produttore:</b>	Nativ
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 97/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Aglianico
<b>Numero di articolo:</b>	1008821

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Velluto Rosso**

Aglianico Irpinia DOP  
Nativ

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 97/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Aglianico
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.