Aglianico Terredora Campania IGT



Notes de dégustation :

Robe: rouge rubis, pourpre.

Nez: intense de fruits: cerise noire, mûres, poivre et pruneau, avec des notes de cacao et de grillé.

Bouche : douce et ronde avec des notes de fruits rouges et tanins de chêne harmonieux en fin de bouche.

Accords mets-vin:

Idéal avec les plats méditerranéens : lasagnes, aubergines parmigiana, bœuf et agneau grillés au barbecue.

Le saviez-vous?

La période de maturation tardive de ce cépage favorise la complexité d'arômes et de goûts offerte par ce vin.

Typologie : Vin rouge tranquille

Producteur : Terredora

Zone de production : Campanie, nord-est de Naples.

Cépage: 100% aglianico

Garde: 5 ans

Degré alcoolique : 13% Vol.

Température de service : 16/20° C

