

Aglianico Bio - Antica Enotria Puglia IGT



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis.

Nez : intense et complexe de fruits mûrs, fruits des bois, notes vanillées et épicées.

Bouche : pleine et souple, note de fraîcheur et tannins élégants, un vin de caractère, équilibré.

Accords mets-vin :

Particulièrement adapté à une cuisine familiale savoureuse, autour de viandes grillées par exemple.

Le saviez-vous ?

Aglianico IGT Puglia présente une grande fraîcheur et des tannins élégants, des particularités qui en font un vin équilibré avec un grand caractère.



Typologie : vin rouge bio



Producteur : Antica Enotria



Zone de production : Pouilles, au pied du Parc National du Gargano.



Cépage : 100% aglianico



Garde : 3 à 5 ans



Degré alcoolique : 13,5% Vol.



Température de service : 18°C

