



VEEMENTE IGT SANNIO

ZONA DI PRODUZIONE: AREA DOC SANNIO

VITIGNO: AGLIANICO 70%, MERLOT 30%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: SPALLIERA (GUYOT)

TIPOLOGIA TERRENO: MARNE ARGILLOSE E CALCAREE

ESPOSIZIONE VIGNETO: SUD-EST, SUD-OVEST

EPOCA VENDEMMIA: FINE OTTOBRE

VINIFICAZIONE: IN FERMENTINO DI ACCIAIO INOX
CON MACERAZIONE DELLE BUCCE

FERMENTAZIONE: A TEMPERATURA CONTROLLATA

GRADO ALCOLICO: 13 - 14,5% VOL.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: COLORE ROSSO RUBINO
TENDENTE AL GRANATA,
PROFUMI RICCHI ED ELEGANTI,
CON TANNINI MATURI E MORBIDI
DI TRAVOLGENTE SPESSORE,
BEN SI SPOSA CON PIATTI
A BASE DI SELVAGGINA
E FORMAGGI DI MEDIA
STAGIONATURA.