



MACCHIALUPA



CAMPANIA AGLIANICO IGT

Varietà delle Uve

Aglianico di Taurasi 100%, Campania, tra la Provincia di Avellino e quella di Benevento

Tecnica di produzione

Dopo una fermentazione e macerazione sulle bucce di 18 giorni a temperatura controllata, il vino decanta per circa tre mesi in acciaio, per poi affinarsi in barriques di rovere francese per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: fruttato e leggermente speziato con sentori di more, prugne, chiodi di garofano e cannella.

Sapore: secco, caldo e morbido. Corpo pieno e ben equilibrato.

Consigli del produttore

Servire ad una temperatura di circa 18-20°C, abbinato a preparazioni a base di carni e verdure in genere.

Grad. Alcolica: 13% vol.

Rocca delle Macie