



ACQUISTATO IL

Taburno Aglianico DOC

2012

Dalle lievi alture campane



Nel verde del Parco Naturale Regionale Taburno-Camposauro vengono coltivate le uve che danno vita a questo vino rosso di corpo e sostanza. Altissima qualità in vigna come in cantina, dove la vinificazione e l'affinamento perfetti consentono a questo vino di esprimere tutte le sue caratteristiche proprie. Una chicca scovata da Svinando!

Siamo nel Sannio, in provincia di Benevento, patria della Falanghina, dove tra le verdi colline alle pendici del Monte Taburno Torre del Pagus punta alla valorizzazione dei vitigni autoctoni della zona. Realtà emergente nata nel 2001, ha fatto della naturalità dei vini la sua bandiera, producendo anche una linea senza solfiti chiamata ?Solfree?. L'Azienda continua a stupirci, con vini pregiati e dai caratteri unici.

Svinando®

La Vigna	
Terreno	Calcareo, argilloso
Esposizione	Sud-est, 250 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	15% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti strutturati, carni rosse, selvaggina e formaggi mediamente stagionati.
Vinificazione	Diradamento manuale nel mese di agosto. Raccolta nei primi giorni di novembre. Fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni a temperatura controllata. Maturazione in barrique per circa 12 mesi.
Sensazioni	Rosso ben affinato, dal colore rubino solo leggermente aranciato. Profumi speciali di china e sottobosco, all'assaggio svela un comportamento rotondo di grande struttura. Nel finale il tannino è vivo ma ben levigato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821