



Vesevo

Beneventano Aglianico

IGT

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Aglianico

Area di Produzione: Benevento

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delicata, macerazione per 10-15 giorni a temperatura di 26 °C. Affinamento in barriques per 8 mesi.

Idea del Vino: Vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto prezzo/qualità

Caratteristiche Sensoriali: di colore rosso carico con riflessi violacei e dal profumo intenso e complesso dove spiccano i frutti rossi con evidenti note speziate e di vaniglia. Al palato ha un ingresso leggermente tannico, tannico consistente e levigato, finale pulito e asciutto

Abbinamenti gastronomici: bene con primi piatti robusti, ottimo con carni e arrosti

Temperatura di servizio: 18 °C circa

Gradazione alcolica: 13%



FANTINI
GROUP
FARNESE