



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Un color rojo rubí intenso con un perfume complejo y persistente, muy afrutado con notas de ciruela, cereza, frambuesa y grosella negra. En paladar es seco, caliente, mórbido, con una adecuada presencia de taninos que contribuyen a evidenciar un cuerpo lleno y equilibrado.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

AÑADA:

2010

VARIETADES DE UVA:

100% Aglianico proveniente de Lapio y Taurasi en la provincia de Avellino en la región de Campania.

DENOMINACIÓN:

Irpinia Aglianico DOC

PAÍS:

Italia

VINIFICACIÓN:

La vinificación de éste vino se obtiene de la fermentación con maceración por un período de dieciocho días en acero con temperatura controlada.

MADURACIÓN Y GUARDA:

La maduración se desarrolla en acero inoxidable por un período de 12 meses y la guarda se desarrolla por 4 meses en botella sin ningún proceso de filtrado.

CAMPANIA

Campania es una de las veinte regiones que comprenden a Italia, se encuentra ubicada en el sur del país, encontrando en Nápoles a su ciudad principal. Alguna vez paso por una época de esplendor vinícola cuando el Falerno era el gran favorito del imperio Romano. La recuperación de ésta antigua gloria se ha dado en gran parte gracias al carácter que presentan sus uvas locales tanto blancas como tintas, teniendo a la Aglianico una de sus principales exponentes. Es en las colinas de Irpinia, particularmente en Taurasi que se ha detonado la mencionada uva que presenta unas incomparables condiciones de guarda.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Vino ideal para consumo inmediato o hasta 2020. Al ser un vino tan intenso nuestra recomendación es acompañarlo de sabores muy fuertes principalmente de carne bovina u ovina, las vísceras pueden ser una gran opción! Grandes aterrizajes con nuestra gastronomía pudieran ser hígado encebollado, tacos de tripa o menudo.

Precio: \$ 425

Paquete 3 Botellas: \$ 1211.25
(\$403.75 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 2,295
(\$382.50 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 4,335
(\$361.25 Bot.)

