



PIANO DEL CERRO RISERVA 2019

Aglianico del Vulture DOC

Spécialité par lot

Région : Basilicate

Cépage : 100% Aglianico del Vulture

Vinification : Double sélection des raisins afin d'éliminer toute trace de résidus végétaux sur la grappe. Égrappage et égrappage doux. Puis vinification en petites cuves bois, avec macération de 25 à 30 jours et remontages manuels toutes les 6 heures. Affinage : 24 mois en barriques neuves, où se produit la fermentation malolactique.

Description : Un rouge dense et goudronneux qui glisse sur la bouche soyeuse, avec une acidité alléchante encadrant des saveurs de purée de bleuet, de cerise enrobée de chocolat, de vanille, de thym séché et d'épices de chêne. Une version expressive dans un style moderne, mais néanmoins raffinée et harmonieuse dans son ensemble, avec une finale adhérente faisant écho au caractère de fruits mûrs et de minéral goudronneux.

Accords : Tous les plats à base de viande et de fromages assaisonnés, faciles à boire à tout moment de la journée.

Service : 18 °C

Code : 12015470

Prix : 29,20\$

Prix licencié : 25,40\$

UVC : 6




VIGNETI DEL VULTURE

TERRA, VINO E PASSIONE

