



 100% Aglianico  
IGP Puglia

 VOL. 12%  
 750 ml

**AREA DI PRODUZIONE:**

Provincia di Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

**VINIFICAZIONE:**

La raccolta avviene esclusivamente nelle ore notturne per prevenire fermentazioni ed ossidazioni indesiderate. L'uva viene diraspata ed inviata tramite tubazioni in acciaio inox ad una pressa soffice a vuoto d'aria, il mosto viene trasferito in serbatoi della capacità max di 300 Hl dove avviene la fermentazione.

**AFFINAMENTO:**

In serbatoi di acciaio inox.

**NOTE ORGANOLETTICHE:**

Colore rosato tenue. Al naso presenta note di lamponi e ciliegie, note floreali di oleandro, rosa e sfumature di erbe aromatiche. Al palato presenta note di lamponi e ciliegie, note floreali di oleandro, rosa e sfumature di erbe aromatiche.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

10 - 12°

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

Questo vino si presta bene ad abbinamenti con portate a base di carni bianche e secondi piatti a base di pesce.



DIMENSIONE CARTONE  
17 L x 25 L x 31 H



PALLET EPAL (120X80)  
105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



PALLET USA (100X120)  
125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE



EAN  
8 0 5 2 4 6 2 2 8 0 2 6 3



BIOLOGICO - CERTIFICATO  
IT BIO BAC 168780



Aziende Agricole  
D'ADDARIO