

# PREMIUM

## DONNACHIARA IRPINIA AGLIANICO DOC

Tinto



**PAÍS**  
IT

**REGIÃO**  
Campânia

**PRODUTOR**  
Donnachiara

**TEOR ALCOÓLICO**  
12,8%

**AÇÚCAR**  
2,5 g/l

**ACIDEZ**  
5,2 g/l

**PH**  
3,62

### DEGUSTAÇÃO

Aromas de ginja, ameixa e frutas vermelhas, que se combinam com notas de especiarias. No paladar, é seco, com grande estrutura e elegância, taninos expressivos e macios, e grande persistência.

### TERROIR

Solos argilosos. Sistema Guyot de condução. Rendimento: 10.000 kg/ha.

**SAFRA** 2016

### ELABORAÇÃO

Fermentação alcoólica em tanques de inox, a temperatura entre 20-22 °C. Maceração pós-fermentação com as cascas durante 10 dias. A fermentação malolática ocorre inteiramente em barricas.

### UVAS

100% Aglianico

### HARMONIZAÇÃO

Ideal para carnes vermelhas e de caça, massas com molhos encorpados, além de queijos maduros. Servir a 18 °C.

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

**🔪** Guardar ou Beber.

**○** Madeira

moderada.