

Donnachiara Irpinia Aglianico DOC 2016

Tinto



PAÍS

Itália

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.

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.

HARMONIZAÇÃO

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

UVAS

100% Aglianico

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado

 Guardar ou Beber

 Madeira moderada