

DENOMINAZIONE

vino rosso

UVE

Montepulciano, Aglianico, Tintilia

ZONA DI PRODUZIONE

Campania, Abruzzo, Molise

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

vari secondo la provenienza delle uve

DENSITÀ DI IMPIANTO

2.500/3.500 ceppi per ettaro

RESA IN VIGNA

40/60 hl per ettaro

VINIFICAZIONE

Lunga in serbatoi di acciaio termo-condizionati per estrarre pienamente i tanini nobili delle diverse varietà seguita da un affinamento significativo nei legni piccoli (barrique).

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esperimento insolito che coinvolge i tre grandi vitigni rossi del Sud dell'Italia, molto innovativo e pienamente convincente. Un vino impressionante per la sua potenza, concentrazione e intensità. Dolce il frutto al naso con note balsamiche e di fumé, giustamente e leggermente speziati i sapori. Lungo e ben focalizzato al palato, corpo solido e strutturato, ma mai ruvido e con una propria eleganza. Ha un potenziale di affinamento di circa 15-20 anni e anche di più.



GRADAZIONE ALCOLICA

14 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un vino complesso ed elegante che si sposa bene con piatti importanti delle tradizioni regionali, piatti di carne saporite, cacciagione, salumi e formaggi stagionati e speziati.