



Art.-Nr.: 40903

VERNICE POIS AGLIANICO

REBSORTEN	Aglianico
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Kampanien
QUALITÄTSSTUFE	Indicazione geografica protetta (IGP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Aglianico

BODEN

Mediterranes Klima mit Nähe zum Meer. Es gibt heiße, trockene Sommer und kühle, feuchte Winter, mit einer nachmittäglichen Meeresbrise, die dafür sorgt, dass der Säuregehalt der Trauben hoch bleibt und die Schalen der Trauben dick werden. Spaliersystem mit Guyot-Schnitt, vorherrschend mittelschwerer Kalk- und Lehmboden.

BESCHREIBUNG

Ernte der Trauben im Oktober. Die Gärung findet im Edelstahltank bei 25-28 Grad statt. Anschließend mazeriert der Wein noch einige Tage auf der Maische. Vor der Füllung reift der Wein in Barrique Fässern aus französischer Eiche.

Wein von intensiver rubinroter Farbe mit Noten von roten Früchten, Schwarzkirsche, Pflaume, schwarzer Johannisbeere, Veilchen und Iris. Der Wein ist frisch, weich und hat das richtige Säure-Tannin-Gleichgewicht.

Ein guter Begleiter zu Schmorbraten und gegrilltem Wildfleisch.