

RUBRATO

Nel cuore dell'Irpinia nasce il Rubrato, vino che esprime la piacevolezza dell'Aglianico in gioventù.

Denominazione

Irpinia Aglianico DOC

Uve

Aglianico

Fermentazione

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 2-3 settimane.

Maturazione

Circa 10 mesi in serbatoi di acciaio.

Affinamento

Minimo 6 mesi in bottiglia.

Esame organolettico

Rosso rubino intenso e limpido. Al naso richiama la frutta nera selvatica, la liquirizia ed il sottobosco. In bocca è equilibrato con un finale che ricorda la frutta fresca e termina con una delicata nota balsamica.

Abbinamenti gastronomici

Vino particolarmente versatile.

Si abbina perfettamente a primi di terra, secondi di carni rosse e bianche e alle ricette tipiche della tradizione campana, come la parmigiana di melanzane ed il sartù di riso.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it

