



## AGLIANICO FILADORO

Il Campania Aglianico si ottiene dalla diraspatura delle uve e fermentazione con macerazione per 18 giorni in acciaio a temperatura controllata.

La maturazione avviene in serbatoi di acciaio per circa 12 mesi.

L'affinamento avviene in bottiglia per almeno 4 mesi senza alcun processo di filtrazione.

Il colore è rosso rubino intenso.

Il profumo è complesso e persistente, molto fruttato con sentori di prugna, ciliegie, lampone e ribes nero.

Al palato è secco, caldo, morbido, con una adeguata presenza di tannini morbidi, che contribuiscono a evidenziare un corpo pieno ed equilibrato.

