

DICIOTTO

Uve

Aglianico

Denominazione

Campania Aglianico IGT

Fermentazione

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio

Maturazione

Circa 12 mesi in barriques di rovere francese

Affinamento

Minimo 3 mesi in bottiglia

Esame organolettico

Aglianico della costa cilentana, al naso risulta avvolgente e speziato, con note di mirto, pepe e sentori balsamici. Al palato è morbido con tannini presenti ma delicati.

Abbinamenti gastronomici

Si abbina perfettamente al capretto e all'agnello, ottimo anche con bistecca e ragù alla napoletana.



TEMPA DI ZOÈ
CANTINA IN CILENTO

TEMPA DI ZOÈ

Loc. Carpineto, 84076 Torchiara SA

info@tempadizoe.com

www.tempadizoe.com