

DICIOTTO

Paestum Aglianico IGT

Uve

Aglianico

Denominazione

Paestum Aglianico IGT

Fermentazione

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio

Maturazione

Circa 12 mesi per metà in acciaio e per metà in barriques e botti di rovere francese

Affinamento

Minimo 3 mesi in bottiglia

Esame organolettico

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

Abbinamenti gastronomici

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



TEMPA DI ZOÈ
CANTINA IN CILENTO