



DACASTELLO

Puglia Aglianico I.G.P.

Spesso definito come il Barolo del Meridione, l'Aglianico è il vino nobile del Sud. Il vitigno trova il suo habitat ideale nei terreni argillosi e calcarei arsi dal clima caldo.

Puglia Aglianico I.G.P. Dacastello è un rosso prestigioso, che acquista valore con il tempo.

Si consiglia di stappare la bottiglia un'ora prima della degustazione per favorire l'ossigenazione.



Puglia Aglianico I.G.P.



UVE 100% Aglianico

DENOMINAZIONE I.G.P.

AREA DI PRODUZIONE Puglia, Italia

CLIMA Caldo, caratterizzato da abbondanti piogge durante tutto l'anno. I venti africani estivi provocano elevate escursioni termiche

VINIFICAZIONE Affinamento in acciaio, completa il percorso di maturazione in legno per 2,4 mesi prima di essere imbottigliato

ALCOL 12,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Trattandosi di un vino rosso, per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 3 anni

COLORE Rosso rubino impenetrabile

PROFUMO Sentori di frutta matura e sfumature balsamiche

SAPORE Di grande corpo, finale leggermente tannico

ABBINAMENTO Accompagna stufati di carni rosse, cacciagione e formaggi mediamente stagionati.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013236555
CODICE EAN CARTONE	8053013236548
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1172 gr
PESO LORDO CARTONE	7193 gr