

Terra di Lavoro Roccamonfina

IGT, Azienda Agricola Biologica Galardi, 2013

750 ml

N° Art. 35164713



Robe rouge grenat intense avec des reflets presque noirs éclatants. Nez plaisant de fruits, cerise noire, baies sauvages confiturées, poivre et chocolat. En bouche dominante de confiture de cassis, vanille, tabac. La structure de ce vin de vieilles vignes est marquée avec des tanins souples et de bonne maturité, finale longue et harmonieuse.

Origine:	Italie / Campania
Cépage:	Aglianico, Piediroso
Maturité:	4 à 18 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Brasato di manzo al Barolo, Grillades épicés , Filet d'agneau au jus aux herbes, Bistecca fiorentina, côte de bœuf, Fromage à pâte dure, Ragout de champignon
Vinification:	Fermentation traditionnelle (longue), Fermentation en cuve inox, Pigeage
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte
Élevage:	En barriques neuves, Elevage en bouteille
Durée de l'élevage:	12 mois
Volume:	13.5 %
Parker:	94+
Wine Spectator:	92