

Villa Matilde
AGLIANICO 2008
 I.G.T. Campania, Itália



UVAS: 100% Aglianico

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: As uvas são colhidas nos últimos 10 dias de outubro na *Tenuta Rocca dei Leoni*, a 400 metros acima do nível do mar. Após o esmagamento e maceração das uvas desengaçadas a fermentação ocorre a 26°C por cerca de 20 dias. Após 6 meses em aço inoxidável é engarrafado.

COMENTÁRIOS: Coloração rubi brilhante, com tons arroxeados, aroma intenso e persistente, lembrando especiarias, amoras, frutas vermelhas maduras, tabaco, muito elegante. Na boca é rico e aveludado, com taninos bem equilibrados.

AVALIAÇÕES: RP 89

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5 %

GUARDA: 8 anos

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO: Antepastos como salame, presunto de Parma, parmesão, tomate seco e cogumelos. Carne de vitela, porco ou coelho.



VINISSIMO
 IMPORTADORA

vinissimo.com.br
 55 11 4195-5554

Prova da safra 2009, no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.