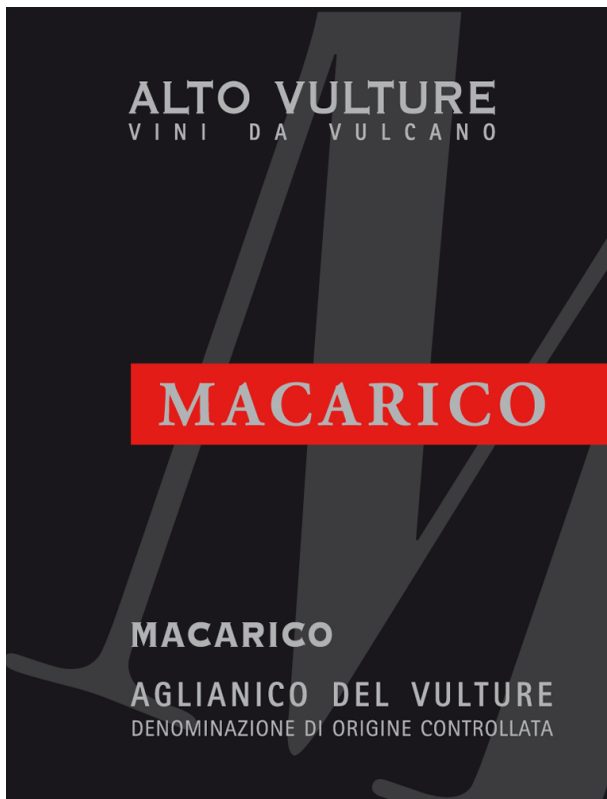


<http://www.macaricovini.it/it/vini/macarico/>



Uve: 100% Aglianico del Vulture

Vendemmia: manuale in cassetta nella prima decade di novembre quando il frutto è nel pieno della maturità.

Vinificazione: macerazione di circa 20 giorni potendo estrarre di più avendo una perfetta maturazione dei tannini.

Maturazione: in grotte naturali di tufo vulcanico, in carati o tonneaux di rovere francese, per un periodo di almeno 12 mesi e altri 12 in bottiglia.

Esame organolettico:

- **Colore:** Rosso rubino con vivaci riflessi purpurei, luminoso e impenetrabile
- **Profumo:** Al naso è complesso e caratterizzato da profumi di piccoli frutti a bacca nera in confettura, liquirizia, fieno greco e carrube su un fondo speziato.
- **Sapore:** Al gusto è potente e armonioso, caratterizzato da tannini vellutati e da un finale lungo e piacevolmente balsamico.

Abbinamenti: Ottimo con la selvaggina, le carni rosse brasate e i formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio: servire a temperatura ambiente, intorno a circa 18°C.

Formati: 75 cl

Sagra 2015. Jantar em 04/04/2019 Osteria Capitolina/Rootstock.