



Art.-Nr.: 40903

## VERNICE POIS AGLIANICO

<b>KATEGORIE</b>	Neu im Sortiment
<b>REBSORTEN</b>	Aglianico
<b>HERKUNFT</b>	Italien
<b>ANBAUREGION</b>	Kampanien
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Indicazione geografica protetta (IGP)
<b>FLASCHEGRÖßE</b>	0,750 l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	100% Aglianico

### BODEN

Mediterranes Klima mit Nähe zum Meer. Es gibt heiße, trockene Sommer und kühle, feuchte Winter, mit einer nachmittäglichen Meeresbrise, die dafür sorgt, dass der Säuregehalt der Trauben hoch bleibt und die Schalen der Trauben dick werden. Spaliersystem mit Guyot-Schnitt, vorherrschend mittelschwerer Kalk- und Lehmboden.

### BESCHREIBUNG

Ernte der Trauben im Oktober. Die Gärung findet im Edelstahltank bei 25-28 Grad statt. Anschließend mazeriert der Wein noch einige Tage auf der Maische. Vor der Füllung reift der Wein in Barrique Fässern aus französischer Eiche.

Wein von intensiver rubinroter Farbe mit Noten von roten Früchten, Schwarzkirsche, Pflaume, schwarzer Johannisbeere, Veilchen und Iris. Der Wein ist frisch, weich und hat das richtige Säure-Tannin-Gleichgewicht.

Ein guter Begleiter zu Schmorbraten und gegrilltem Wildfleisch.