

GIUV BIO
Aglianico del Vulture DOC



Barile (PZ) - Basilicata



Vino rosso:
100% Aglianico del Vulture



Affinamento 12 mesi in tino di rovere di Slavonia, seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia



Al naso frutti rossi come ciliegia e prugna, e note speziate di pepe e tabacco



In bocca secco, di media struttura, con tannini in evidenza. Buona freschezza e sapidità



8° - 10°C



Primi piatti ricchi come lasagne al forno e pasta al ragù, carni alla griglia, formaggi a media stagionatura, salumi ed insaccati

