



DON ANSELMO

Aglianico del Vulture DOC



Barile (PZ) - Basilicata



Vino rosso:
100% Aglianico del Vulture



Affinamento in botti di rovere di Slavonia per il 50% e in barriques francesi di 2° passaggio per il 50%. Poi in bottiglia 12 mesi



Al naso bouquet ampio e variegato di frutti rossi, cuoio, erbe balsamiche



In bocca sontuoso, asciutto e caldo, di grande struttura ed eleganza, con un finale di lunghissima persistenza



18° - 20°C



Arrosti, in particolare di agnello e carni rosse. Ottimo da meditazione



tttt



WINEFASHION