



Aglianico del Vulture DOC La Firma 2014

Cantine del Notaio

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Basilicata
Producteur	Cantina del Notaio Basilicata
Classification	DOC
Expansion	12 mois en barriques neuves
Contenu	1.5 Lt
Millésime	2014
Phase de dégustation	jusqu'à 14 ans
Température de service	16 -18° C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Aglianico
Numéro d'article	17903314

Commentaires

Les raisins pour le vin haut de gamme La Firma de la Cantine del Notaio ont été récoltés à la main et dans de petites caisses entre octobre et septembre. Après une longue et douce macération, La Firma passe pendant 12 mois dans des barriques neuves situées dans les traditionnelles grottes de tuf en dessous de la Cantine di Notaio.

Recommandation culinaire

foie de veau, viande brune ou risotto aux cèpes.

Notes de dégustation

Au nez on retrouve des arômes de ; Fumée, herbes, épices et fruits noirs. Le corps est raffiné et bien équilibré. La finale est aromatique et longue.