



Aglianico del Vulture DOC La Firma 2014

Cantine del Notaio

| | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Tipo | Vino rosso |
| Origine | Italia, Basilicata |
| Produttore | Cantina del Notaio Basilicata |
| Classificazione | DOC |
| Maturazione | 12 mesi in barriques nuove |
| Contenuto | 1.5 Lt |
| Annata | 2014 |
| Conservazione | fino a 14 anni |
| Temperatura di servizio | 16 -18° C |
| Contenuto alcolico | 14.5 % |
| Vitigni | Aglianico |
| Articolo n. | 17903314 |

Annotazioni

Le uve per il vino di punta La Firma delle Cantine del Notaio sono state raccolte a mano e in piccole cassette tra ottobre e settembre. Dopo una delicata e lunga macerazione, La Firma viene posta per 12 mesi in barrique nuove, che si trovano nelle tradizionali grotte di tufo sotto le Cantine di Notaio.

Abbinamenti

fegato di vitello, carne scura o risotto ai funghi porcini.

Note di degustazione

Al naso si avvertono aromi di; Fumo, erbe aromatiche, spezie e frutti scuri. Il corpo è raffinato e ben equilibrato. Il finale è aromatico e di lunga persistenza.