



MACCHIALUPA

AGLIANICO IRPINIA

Indicazione Geografica Tipica

Varietà delle uve

Aglianico di Taurasi 100%.

Tecnica di produzione

Dopo una macerazione sulle bucce di 18 giorni a temperatura controllata il vino sosta per circa tre mesi in acciaio per poi affinarsi in barriques di rovere francese per alcuni mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: fruttato e leggermente speziato con sentori di more, prugne, chiodi di garofano e cannella.

Sapore: secco, caldo e morbido.

Corpo pieno e ben equilibrato.

Consigli del produttore

Servire ad una temperatura di 18°-20°C.

Grad. alcolica: 13% vol.



750 ml.

le Selezioni di
Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.