

ORNETA
AZIENDA AGRICOLA

CAMPOREALE

IRPINIA AGLIANICO DOC



100 % Aglianico



13.5% vol.



Macerazione per circa 15 giorni, fermentazione parzialmente condotta con starter di lieviti autoctoni malolattica svolta completamente



Serbatoi di acciaio a temperatura controllata 80% e barrique di rovere francese per un periodo di 9 mesi 20%



Offre un bouquet complesso che ricorda la viola, il ribes, la mora selvatica. Avvolgente ed elegante in bocca, tannico, ma giustamente equilibrato



Ideale per affettati, minestre, primi piatti



750 ml