

ORNETA
AZIENDA AGRICOLA

SENZA PENSIERI

TAURASI DOCG



100 % Aglianico



14% vol.



Macerazione per circa 15 giorni, fermentazione parzialmente condotta con starter di lieviti



Si svolge per un anno in tini d'acciaio inox a temperatura controllata, 8 mesi in barriques e 12 in botti di rovere, almeno 6 mesi in bottiglia



Offre un bouquet complesso che ricorda la viola, il ribes, la mora selvatica e il cioccolato. Caldo avvolgente di grande struttura e morbidezza con aroma di prugna, ciliegia amara, lampone, confettura di fragole



Carni rosse elaborate, cacciagione e formaggi stagionati saporiti



750 ml