



# AGLIANICO BIORGANIC 2018

Aglianico del Molise DOC - **BIOLOGIQUE**  
Spécialité par lot



**Histoire de l'étiquette :** L'étiquette rappelle une scène de la préhistoire, car suite à des fouilles archéologiques dans l'Alto Molise, des restes d'animal préhistoriques ont été découverts.

**Région :** Molise

**Vignoble :** Ramitello, altitude 100 m, sols : sable et argile,  
âge des vignes : 10-15 ans

**Cépage :** 100% Aglianico

**Vinification :** Vinification traditionnelle avec macération sur peaux pour environ 1 mois. Fermentation malolactique complète. Affinage en barrique et en cuves d'inox durant 6 mois. Le tout suivi de 6 mois de repos supplémentaire en bouteille avant la commercialisation.

**Dégustation :** Couleur rouge rubis avec des reflets orangés. Bouquet vineux ample et intense aux notes de fruits mûrs. Moelleux, velouté, bien équilibré et corsé avec juste ce qu'il faut de tannins.

**Accords :** Idéal avec le gibier et les fromages.

**Service :** 16°C-18°C

**Code :** 12476591

**Prix :** 20,85\$

**Prix licencié :** 18,13\$

**UVC :** 12

