



Aglianico di Baal 2015

Cantina: Casa di Baal

Denominazione: Colli di Salerno IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Campania

Vitigni: 100% Aglianico

Certificati: Biologico

Denominazione: Colli di Salerno IGT

Annata: 2015

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 12 mesi in Botte Grande - 12 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Carni Rosse, Formaggi Erborinati, Primi Piatti di Carne

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: Sì

Descrizione vino

L' Aglianico di Baal è un vitigno autoctono Campano; introdotto dagli antichi greci il nome deriva dal latino "Vitis Hellenica" che significa appunto "Vite greca". L' aglianico di baal è il nostro rosso di punta ottenuto dalla severa selezione delle uve Aglianico prodotte in azienda secondo i sani principi dell'agricoltura biologica; piante allevate a guyot bilaterale su terreni argillosi mediamente sciolti e rese contenute. In cantina viene utilizzata una tecnologia minima e vinificazioni semplici prima di una elevazione in botti medio/grandi per circa 12 mesi.

Note di degustazione

Di colore rosso rubino brillante, l'Aglianico di Baal offre al naso sentori di piccola frutta rossa, rosa canina e liquirizia. In bocca è avvolgente, ben strutturato, persistente e dinamico. L'Aglianico di Baal è generalmente da abbinare alla cucina di terra, a piatti strutturati e complessi, carni e cacciagione. Ottimo anche sui formaggi erborinati e molto stagionati.