



NATIV

VINO TINTO NATIV BICENTO

VINO TINTO BICENTO (CEPA 100 % AGLIANICO):

Importante vino tinto cuyas viñas crecen en suelos volcánicos en las colinas de Taurasi.

El nombre de este vino proviene de Las viñas de 200 años de las que elaboramos este vino. Bicento significa literalmente "dos veces 100". Producción limitada a 13.000 Botellas anuales.

Denominación de Origen Controlada (DOC)

Región: Campania

Uva: Aglianico

Área de Crecimiento: Taurasi

Composición del Suelo: VOLCÁNICO, en 2.5 Hectáreas, Viñedo con 200 años de edad.

Período de Cosecha: A finales de octubre.

Elaboración: Las uvas se cosechan a mano y se transportan en pequeñas cajas de 20 Kg. Están sujetos a presiones ligeras. Maceración durante unos 20 días en silos de acero en proceso de fermentación alcohólica. Al final de la fermentación, el vino se separa de las pieles de las uvas. Refino en barrica nueva de roble francés de 225 hl por un período de 12 meses. Finalización en Barricas de Roble Frances durante 18 meses.

Grado de Alcohol: 14,50%

Maridaje: El vino va bien con platos de carnes rojas, caza, quesos curados, platos preparados con salsa de carne.

Temperatura a Servir: 18 ° C

Características: El vino es muy concentrado, el paladar es denso. En nariz tiene aromas a frutos rojos maduros, cereza, especias y cereza maiatica. El barril soporta los aromas sin cubrirlo.

Premios

Calificación 98 Puntos de www.lucamaroni.com

Medalla de Bronce en Decanter World Wine Awards



DA VITI
DI 200 ANNI



BICENTO
IRPINIA CAMPI TAURASINI DOC



NATIV