



NATIV

VINO TINTO NATIV BLU ONICE

VINO TINTO BLU ONICE (CEPA 100% AGLIANICO):

El nombre de este vino se debe a que su viñedo se encuentra en un terreno rocoso junto a una antigua cueva de ónix cerca de Gesualdo.

Las piedras que se extraen de esta cueva son amarillas y con rayas azules particulares que sugieren el nombre "Blu Onyx". Producción limitada a 30.000 Botellas anuales

Denominación de Origen Controlada (DOC)

Región: Campania

Uva: 100% Aglianico

Región de Producción: GESUALDO (AV)

Composición del Suelo: Altas colinas rocosas, Viñedo con más de 70 años.

Período de Cosecha: Finales de octubre, principios de noviembre.

Elaboración: Maceración por cerca de 20 días. Fermentación con levaduras de partida. Fermentación maloláctica, allanado en barrica. Finalización Primer pasaje en barrica francesa de roble 225l durante 14 meses.

Grado de Alcohol: 14% vol

Maridaje: Carnes a la brasa, quesos maduros, platos a base de salsas.

Temperatura de Servicio: 15 °-18 ° C

Características: Color rojo brillante con sabor picante típico de la cereza "Maiatica" de Taurasi.

Premios:

Calificación 97 Puntos de www.lucamaroni.com

Medalla de Bronce en [Decanter World Wine Awards](#)

4 Estrellas en el [Vini Buoni D'Italia](#)

95 Puntos en jamessucklin.com



NATIV

BLU ONICE
IRPINIA AGLIANICO DOC



NATIV