



CANTINE CATENA



*Intrecci*

Aglianico DOC

- Classificazione: Irpinia Aglianico D.O.C
- Uvaggio: 100% Aglianico
- Caratteristiche del terreno: argilloso, calcareo con buona sostanza organica
- Sistema di allevamento: spalliera con potatura a guyot
- Periodo di vendemmia: Fine Ottobre
- Fermentazione: serbatoi di acciaio a temperatura controllata e affinamento in barriques di rovere francese
- Grado alcolico: 13,5°
- Colore: rosso rubino tendente al porpora
- Profumo: nota di frutti a bacca rossa e leggera nota floreale
- Sapore: leggermente tannico, ben strutturato
- Temperatura di servizio: temperatura ambiente
- Abbinamenti: accompagna carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati



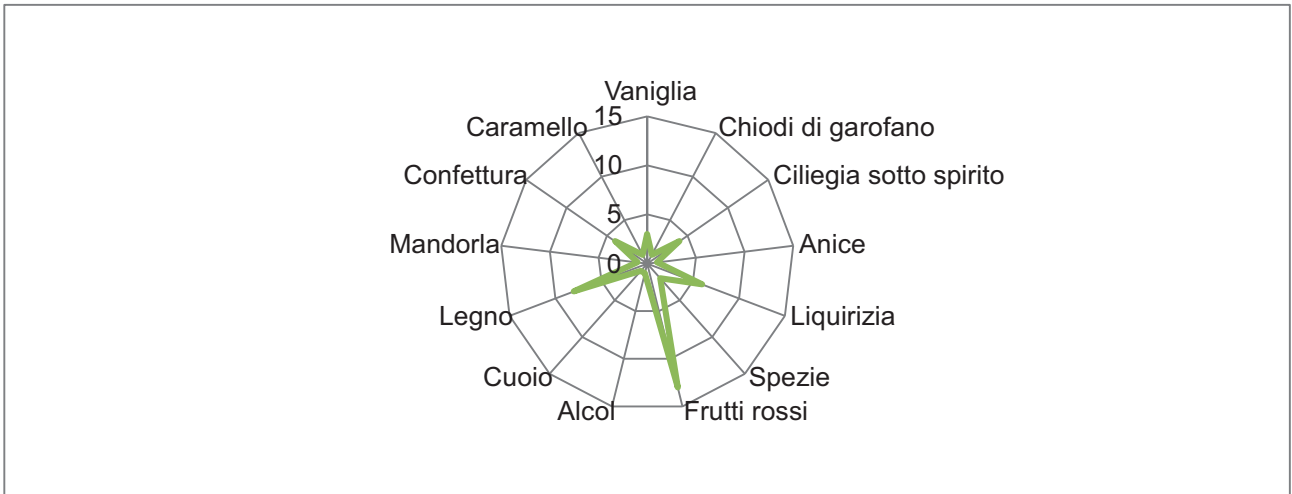
*“S’innamorò delle carni chiare della contessa, lei curiosa di vedere tanta forza, virilità di uomo di campagna. Gli concedeva un ballo all’anno nella festa del vino che si teneva sul posto più alto di quel luogo santo.... Dopo aver pigiato a piedi nudi nelle botti l’uva, solo una volta, lei si concesse, travestita, s’intrufolò e lui l’amò lì in... Intrecci..”*



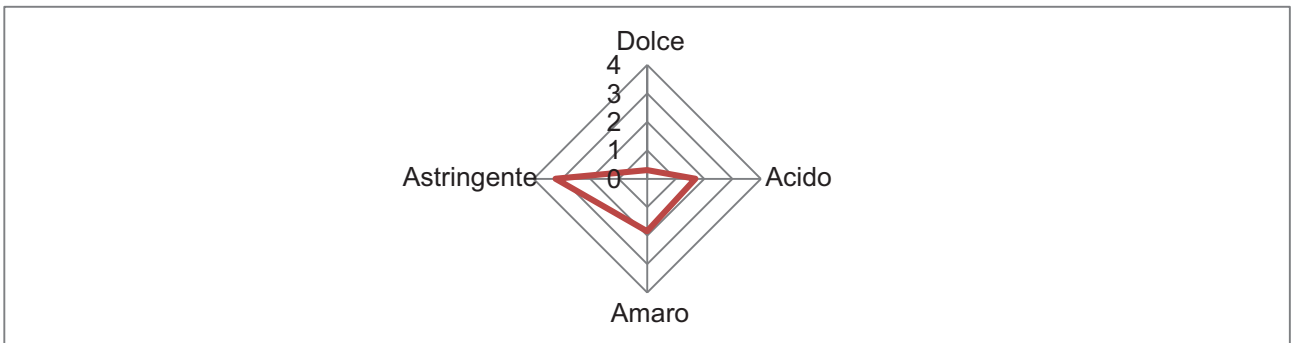
# Intrecci

## Aglianico DOC

### Odore



### Gusto



### Aroma

