

# camporeale

aglianico

2014

Campania IGT

---



**Camporeale rosso aglianico**  
**Campania Igp**

**annata:**

2014

**produzione totale:**

10.000 bottiglie

**alcohol:**

12,5 %

**uve:**

Aglianico 100%

**allevamento:**

cordone speronato

**resa di produzione:**

85 q.li Ha

**età media delle viti:**

20 anni

**vendemmia:**

Aglianico 10 ottobre

**vinificazione:**

fermentazione in acciaio a temperatura

controllata

**affinamento:**

acciaio / 4 mesi

bottiglia / 1 mesi

**stabilizzazione:**

stabilizzazione a freddo.

**imbottigliamento:**

febbraio 2015

**descrizione:**

all'occhio è rosso vivo. Al naso si esprime giovane con frutti di bosco, ciliegia e mora. La bocca è ricca di piacevole uvosità e i tannini risultano essere fruttati e morbidi.

**abbinamenti:**

paste con salse, salumi e carni rosse, formaggi di media stagionatura.

**temperatura di servizio:**

16 - 18 °C

---

**C**lunarossa *vini e passione*

Via V. Fortunato  
zona P.I.P. lotto 10  
Giffoni Valle Piana  
84095 (SA)

info@viniepassione.it

www.viniepassione.it

tel. / fax +39 089 8021016

---