

AGLIANICO CAMPANIA

PRODOTTO IGP - Indicazione Geografica Protetta



Caratteristiche organolettiche.

Colore rosso rubino, con sentori di sotto bosco, ciliegie e prugne, accompagnate da leggere sfumature speziate. Al palato si presenta ben strutturato e in equilibrio con il corpo e una buona persistenza.



Abbinamenti Gastronomici.

Ideale con carni rosse alla brace, selvaggina, primi piatti a base di carne e formaggi stagionati non piccanti.



Temperatura di conservazione.

15°-18° Gradi

Curiosità.

Sembrerebbe che il termine Aglianico sia una modificazione della parola ellenica, prima in ellenica e successivamente in epoca aragonese in Aglianico. Mentre altri studiosi della vite attribuiscono la derivazione di Aglianico da Gauranum gauranicum, denominazione usata per indicare un tipo di Falerno.



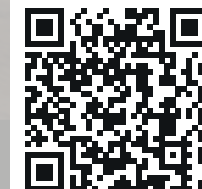
Zona di produzione.

Provincia di Benevento e Avellino.

Gradazione alcolica.

12-12,5%

100%
MADE IN
ITALY



TD-AGL-1

AGLIANICO CAMPANIA

PGI PRODUCT - Protected Geographical Indication



Organoleptic characteristics.

Ruby red color, red fruit, strawberry and raspberry. On the palate it is well structured and in balance with the body with a good persistence.



Gastronomic Pairings.

Ideal with grilled red meats, game, meat-based first courses and mild aged cheeses.



Preservation temperature.

15°-18° Degrees

Curiosity.

It would seem that the term Aglianico is a modification of the word Hellenic, first in Hellenic and later in the Aragonese period in Aglianico. While other vine scholars attribute the derivation of Aglianico from Gauranum gauranicum, a name used to indicate a type of Falerno.



Production area.

Province of Benevento and Avellino.

Alcohol content.

12-12,5%

100%
MADE IN
ITALY



TD-AGL-1