



Importado por:  
**realwines**  
VINHOS ITALIANOS

## MACCHIA ROSSO AGLIANICO BENEVENTANO 2018



@ita.brasil

@ilquartomiglio

@vinhosrealwines@

## Ficha Técnica

**SAFRA:** 2018

**UVAS:** 100% Aglianico

**TIPO:** Vinho tinto

**MANEJO:** 4.000/5.000 mudas/hectare

**SISTEMA DE PODA:** Cordão esperonado

**VINDIMA:** início de novembro

**PRODUTIVIDADE:** 6/7 ton/ha

**VINIFICAÇÃO:** desengace, prensagem e fermentação por 15 a 18 dias em tanques de aço inox a 25°/28°C. Na sequência, estágio em aço por 5/6 meses, em barricas de carvalho francês por 14/16 meses e em garrafa por 8/10 meses.

**ADEQUADO PARA:** carnes selvagens, carnes vermelhas grelhadas, carne assada e queijos maturados.

**TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO:** 18/20°C

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 14,5% vol.

**COR:** vermelho rubi com reflexos de granada e notas violáceas, límpido.

**AROMA:** notas de cereja e frutos de bosque maduras, com toques finais de baunilha e especiarias.

**PALADAR:** seco, harmônico, de notável estrutura, com intensa solicitação das sensações olfativas.