

# Antece

Campania Aglianico Indicazione Geografica Tipica



**Uve** Aglianico  
Grapes Aglianico



**Zona di produzione** 200 slm Sicignano degli Alburni Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni  
**Production area** 200 slm Sicignano degli Alburni National Park of Cilento, Vallo di Diano and Alburni



**Vinificazione** Selezione manuale delle uve, con diraspatura completa, fermentazione a temperatura controllata e macerazione di circa 20 giorni. Malolattica in acciaio  
**Vinification** Manual grape selection, with complete destemming, controlled temperature fermentation and maceration for 20 days. Malolactic in steel



**Affinamento** In barriques di rovere francese per 12 mesi e per 6 mesi in bottiglia  
**Aging** In French oak barriques for 12 months and then 6 months in bottle



**Volume alcolometrico** 14% Vol.  
**Alcohol** 14% Vol.



**Temperatura di servizio** 14-16° C  
**Serving temperatures** 14-16° C



**Bicchiere consigliato** Calice a Ballon  
**Suggested glass** Balloon glass



**Formato bottiglia** 0,75 litri  
**Bottle size** 0,75 l

**Scheda tecnica** Ai piedi dei Monti Alburni, all'interno del Parco Nazionale, le uve sono selezionate manualmente. Dopo la diraspatura completa, la fermentazione avviene a temperatura controllata e la macerazione dura circa 20 giorni. A seguito della malolattica in acciaio, riposa per un anno in barriques di rovere francese e 6 mesi in bottiglia  
**Wine data sheets** At the foot of the Alburni Mountains, in the National Park of Cilento, Vallo di Diano and Alburni, the grapes are selected manually. After complete destemming, fermentation takes place at a controlled temperature and maceration lasts approximately 20 days. Following the malolactic fermentation in steel, it rests for a year in French oak barriques and 6 months in the bottle

**Scheda organolettica** Di colore rubino intenso con riflessi granato. Al naso, esprime sentori floreali di viola mammola, intrecciati all'aroma di frutti rossi e lamponi, con un sottofondo di liquirizia e tabacco. Al palato, corposo, armonico e strutturato, caratterizzato da richiami di frutta matura e spezie. E' dotato di una elegante e setosa trama tannica e una forte personalità

**Tasting note** Intense ruby color with garnet reflections. It expresses floral hints of sweet violet, intertwined with the aroma of red fruits and raspberries, with a background of liquorice and tobacco. Full-bodied, harmonic and structured, characterized by hints of ripe fruit and spices. It has an elegant and silky tannic texture and a strong personality

**Abbinamenti gastronomici** Eccellente con pietanze di tendenza grassa e untuosa, come la selvaggina, gli arrostiti, i brasati e gli spezzatini. Accompagna bene anche i fusilli o cavatelli al sugo di castrato, i formaggi stagionati e i salumi più grassi, come il lardo di Colonnata. Ottimo con i cicoli

**Food pairing** Excellent with fatty and greasy dishes, such as game, roasts, braised meats and stews. It is also paired with fusilli or cavatelli with mutton or goat meat sauce, aged cheeses and fattier cold cuts, such as Colonnata lard. Excellent with cicoli

## Valori nutrizionali per 100g

|                     |       |      |
|---------------------|-------|------|
| Energia             | 98    | Kcal |
|                     | 405   | KJ   |
| Grassi di cui       | 0     | g    |
| Acidi grassi saturi | 0     | g    |
| Carboidrati di cui  | 1,3   | g    |
| Zuccheri            | 0     | g    |
| Proteine            | < 0,5 | g    |
| Sale                | 0     | g    |

Contiene solfiti

### ETICHETTA AMBIENTALE

CAPSULA  
C/ALU 90  
**ALLUMINIO**

TAPPO  
LDPE4  
**PLASTICA**

BOTTIGLIA  
GL71  
**VETRO**

RACCOLTA DIFFERENZIATA  
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE