

# ANTECE

Campania Aglianico IGT



**Uve** Aglianico  
**Grapes** Aglianico

**Zona di produzione** 200 SLM Contursi Terme e Sicignano degli Alburni, Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni.

**Production area** 200 SLM Contursi Terme e Sicignano degli Alburni, Park National of the Cilento, Vallo di Diano and Alburni.

**Vinificazione e affinamento** Selezione manuale delle uve, con disarpatura completa, fermentazione a temperatura controllata e macerazione di circa 20 giorni. Malolattica in acciaio. Affinamento per 12 mesi in barriques di rovere francese e per 6 mesi in bottiglia.

**Vinification and Ageing** Manual selection of grapes, with complete separation, fermentation at temperature controlled, maceration of about 20 days. Malolactic in steel. Aging for 12 months in barriques of French oak and for 6 months in the bottle.

**Volume alcolmetrico** 14 % Vol.  
**Alcoholic strength** 14 % Vol.

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

**Bicchieri consigliato** Calice a ballon  
**Recommended Glass** Balloon glass

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

**Scheda organolettica** Olfatto caratterizzato da note di piccoli frutti di bosco e sentori floreali tipici della varietà. Al gusto ha una elegante trama tannica, con sensazioni setose. Il sorso è vivace, pieno. Il finale è piacevole, caratterizzato da un'elegante speziatura.

**Tasting note** Nose characterized by notes of small berries and floral hints typical of the variety. The taste has an elegant tannic texture, with silky sensations. The mouthfeel is lively, full. The finish is pleasant, characterized by an elegant spiciness.

**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 castrato, i formaggi stagionati e i salumi più grassi come il lardo di Colonnata. Ottimo con i cicoli.

**Food pairing** Excellent with dishes of fat and creamy trend, such as game, roasts, braised meat and stews. It also goes well with fusilli or cavatelli in castrato sauce, aged cheeses and fatty meats such as Colonnata lard. Excellent with cicoli.

## Valori nutrizionali per 100g

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

**CAPSULA**  
C/ALU 90  
ALLUMINIO

**TAPPO**  
LDPE 4  
PLASTICA

**BOTTIGLIA**  
GL 71  
VETRO

Verifica le disposizioni  
del tuo comune