ROSSO, DOP

Carazita Aglianico

Tenuta Ponte · Irpinia, Campania

UVE	Aglianico 90% e Merlot
DENOMINAZIONE	DOP
ZONA	Irpinia, Campania

NEL BICCHIERE

Affinato in botti di rovere di grandi dimensioni, il Carazita assume un colore rosso rubino dai riflessi brillanti, e un sapore armonico, ricco e penetrante, con un retrogusto leggermente amarognolo.

VINIFICAZIONE

Fermentazione del mosto dagli 8 ai 12 mesi.

AFFINAMENTO

Sosta in botti di rovere per almeno 12 mesi.

TENUTA PONTE

Per campioni e condizioni: Claudio Cappelletti
342 807 7784 · cappelletticlaudio.com