



Cerbero Aglianico riserva DOC

Uve

100% Aglianico.

Vigneto

Le uve sono prodotte da vigneti di collina, prevalentemente sui terreni calcarei. Il sistema viticoltura è la spalliera. Il Molise è caratterizzato da natura mite, i suoli sono costituiti da argille e rocce calcaree e, nelle golene lungo la costa, da suoli sabbiosi. La resa massima di produzione non supera le 10 q.li per ettaro. Età delle viti 20 anni.

Vinificazione

Vinificazione classica in rosso con macerazione delle uve per 15 giorni a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, affina per circa 2 anni in botti grandi di rovere. Decantazione in vasche di acciaio inox prima dell'imbottigliamento per altri 12 mesi e affinamento in bottiglia per almeno tre mesi.

Gradazione alcolica

13,5 % vol.

Caratteristiche

Colore: rosso porpora con leggere sfumature granate.
Profumo: note di confettura di more insieme a note speziate e con sentori di cuoio.
Sapore: al palato è corposo, asciutto, morbido e vellutato, con un finale lungo e un ottimo equilibrio.

Abbinamenti

Consigliato con carne alla griglia, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Servire alla temperatura: 18 - 20 °C.