



## 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.