

SABBIENERE

Proveniente da terreni vulcanici, dove il colore della terra riconduce ad un momento ancestrale dello sviluppo della natura e della vita, Sabbienere è un aglianico giovane, nel quale a il frutto esprime la potenza e la ricchezza del territorio: il processo di vinificazione è estremamente semplice e rispettoso del frutto al fine di esaltare le caratteristiche di uno dei più grandi vitigni a bacca rossa.

La grande mineralità conferisce a Sabbienere una straordinaria profondità espressiva.

Denominazione

Irpinia Aglianico DOC

Uve

Aglianico

Fermentazione

Fermentazione e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 2-3 settimane.

Maturazione

Circa 8-10 mesi in serbatoi di acciaio

Affinamento

Minimo 6 mesi in bottiglia.

Esame Organolettico

Rosso rubino intenso e limpido. Al naso richiama la frutta selvatica, la liquirizia ed il sottobosco. In bocca è equilibrato con un finale intenso e balsamico e sapido.

Abbinamenti Gastronomici

Versatile, si abbina perfettamente a secondi di carni (in particolare l'agnello) ma anche a ricette tipiche della tradizione campana, come la parmigiana di melanzane.

storie
FEUDI

Feudi di San Gregorio
Società Agricola SpA
Società Benefit
Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV
T. +39 0825 986683
info@feudi.it

