



IRPINIA AGLIANICO . CLIVIS

Irpinia Aglianico *Clivis*, vino particolarmente versatile.
Unicità ed irripetibilità tipiche dei vitigni irpini.

*Irpinia Aglianico Clivis, a particularly versatile wine.
Uniqueness and unrepeatability typical of Irpinian vines.*

Denominazione / Denomination

Irpinia Aglianico DOC

Uve / Grapes

Aglianico 100%

Fermentazione / Fermentation

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio a 16/18 °C per circa 3-4 settimane, parte della massa 45% in legno.

Alcoholic fermentation and maceration in steel tanks at 16/18 °C for about 3-4 weeks, part of the mass 45% in wood.

Affinamento / Refining

1 mese in barrique e 6 mesi in botti di acciaio.

1 month in barrels and 6 months in steel barrels.

Esame organolettico / Organoleptic testing

Colore rosso rubino. Ha una struttura notevole, dal sapore secco, tannico ed equilibrato.

Ruby red color. It has a remarkable structure, with a dry, tannic and balanced taste.

Abbinamenti gastronomici / Gastronomic combinations

Rosso, si abbina perfettamente ai primi di terra, secondi di carni rosse e bianche, alle ricette tipiche campane.

Red, it goes perfectly with the first courses of earth, second courses of red and white meats, and typical regional recipes.

Temperatura di servizio / *Serving Temperature* 18/20°C



TENUTA
CAVALIER FERRANTE

Via Pietà, 1 - 83040 Luogosano AV - ITALIA
tenutacavalierferrante@pec.it / info@tenutacavalierferrante.it
ferrantem69.mf@gmail.com / +39 335 6219042 / +39 340 7261493

www.tenutacavalierferrante.it