

# Vigna Panacea

**denominazione**

aglianico sannio doc

**vitigno**

aglianico

**sistema di allevamento e densità**

guyot, 3200 piante/ha

**resa**

70 qli/ha

**terreno**

franco argilloso

**vendemmia**

Il decade di ottobre

**vinificazione**

macerazione con 8/10 follature al giorno,  
pressatura soffice

**temperatura di fermentazione**

15 giorni a temperatura controllata

**affinamento**

in acciaio inox per 10 mesi segue in bottiglia  
per 5 mesi

**alcohol**  
13,5% vol

**colore**

colore rosso rubino.

**profumo**

ricco di profumi di mora e lamponi.

**sapore**

morbido e di buona struttura

**temperatura di servizio**

18° c

**abbinamenti**

carni rosse e formaggi stagionati

