



aNiMa

**denominazione**

rosso igp beneventano

vitigno

merlot, cabernet, aglianico

sistema di allevamento e densità

guyot, 3200 piante/ha

resa

60 qli/ha

terreno

franco argilloso

vendemmia

ultima decade di ottobre

vinificazione

in acciaio con sosta di 20/25 giorni sulle bucce

temperatura di fermentazione

15-17° C

affinamento

acciaio poi barrique per 2 mesi di nuovo acciaio e bottiglia per 6 mesi

alcol

14% vol

colore

rosso intenso con riflessi mattonati

profumo

frutta rossa matura

sapore

secco, pieno ed armonico

temperatura di servizio

18-20° C

abbinamenti

grandi carni rosse e formaggi ben invecchiati