

## RUBRATO

*Nel cuore dell'Irpinia nasce il Rubrato, vino che esprime la piacevolezza dell'Aglianico in gioventù.*

### Denominazione

Irpinia Aglianico DOC

### Uve

Aglianico

### Fermentazione

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

### Maturazione

Circa 10 mesi in serbatoi di acciaio.

### Affinamento

Minimo 6 mesi in bottiglia.

### Esame organolettico

Rosso rubino intenso e limpido. Al naso richiama la frutta nera selvatica, la liquirizia ed il sottobosco. In bocca è equilibrato con un finale che ricorda la frutta fresca e termina con una delicata nota balsamica.

### Abbinamenti gastronomici

Vino particolarmente versatile.

Si abbina perfettamente a primi di terra, secondi di carni rosse e bianche e alle ricette tipiche della tradizione campana, come la parmigiana di melanzane ed il sartù di riso.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

[www.feudi.it](http://www.feudi.it) – [info@feudi.it](mailto:info@feudi.it)

