



CRYPTA CASTAGNARA®
CANTINE



CRETAZZO

IRPINIA AGLIANICO

DOC

Uve

Aglianico 100%

vol. 12,5/13%

Zona di produzione

Grottolella

Altitudine dei vigneti

450/500 m slm

Allevamento vigneti

Cordone speronato

Affinamento

Vino invecchiato dai 2 ai 3 anni, di cui almeno 12 mesi in botti di rovere francese, affinato in bottiglia non meno di 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

È un vino di color rosso rubino intenso, dal sapore pieno, con sentori di frutti di bosco. Si consiglia di berlo ad una temperatura di c/a 18/20 °C.

Abbinamenti

Consigliato l'abbinamento con i primi piatti al sugo, carni rosse, selvaggina e formaggi ben stagionati.

0,75 L

Grapes

Aglianico 100%

12,5/13% vol

Growing zone of grapes

Grottolella

Vineyard altitude

450/500 m sea level

Vineyard cultivation system

Spurred cordon

Racking

Wine aged over 2 years, including 12 months in French oak casks, racking in bottle for no less than 6 months.

Organoleptic characteristics

With a deep ruby red colour, it is full-bodied with scents of wild berries. We recommend that it is drunk at a temperature of about 18/20 °C.

Serving Suggestions

It goes very well with first courses with gravy, red meat, game and mature cheeses.