



CRYPTA CASTAGNARA®
CANTINE



CRETAZZONE

CAMPANIA AGLIANICO

IGT

Uve

Aglianico 90%,
Merlot 10%
vol. 13,5%

Zona di produzione

Grottolella

Altitudine dei vigneti

450/500 m slm

Allevamento vigneti

Cordone speronato

Affinamento

Frutto di una vendemmia tardiva di uve parzialmente appassite, invecchiato almeno 3 anni, di cui almeno 2 in botti di rovere francese, affinato in bottiglia oltre 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

È un vino strutturato, dal color rosso intenso.

Al palato è un'armonia di morbidezza ed eleganza, lascia sentori di frutta matura e di spezie.

Servire ad una temperatura di 18 °C.

Consigliato come vino da meditazione.

0,75 L

Grapes

Aglianico 90%, Merlot 10%
13,5% vol

Growing zone of grapes

Grottolella

Vineyard altitude

450/500 m sea level

Vineyard cultivation system

Spurred cordon

Racking It is the result of a late harvest of partially dried grapes, aged at least 3 years, of which at least 2 in French oak casks, racking in bottle for no less than 6 months.

Organoleptic characteristics

It is a structured wine with an intense red colour. On the palate, it is a harmony of softness and elegance, leaving scents of ripe fruit and spices. Serve at a temperature of 18 °C.

We recommend it as a meditation wine.

