



Bacioilcielo 2021

IGP Paestum Aglianico

Vitigni: Aglianico 85%, Primitivo 15%

Vigna di origine: vigneti situati nel comprensorio cilentano

Terreno: flich cilentano argilloso calcareo

Sistema di allevamento: guyot bilaterale

Periodo di vendemmia: ultima decade di settembre

Macerazione: 7 gg. in acciaio termocondizionato

Affinamento 12 mesi acciaio 4 mesi bottiglia

Alcol: 14%

Note degustative:

Vino dal colore rosso rubino, vivace ed intenso. Al naso mora e ribes rosso, ciliegia e amarena con note di macchia mediterranea. Al palato equilibrio tra freschezza e tannino, un vino piacevole ed elegante. Le sue caratteristiche lo rendono ideale per aperitivi accompagnati da formaggi e salumi delle nostre terre.