



Misterioso 2020

IGP Paestum Rosso



Vitigni: Aglianicone 100%

Vigna di origine: Destre (250 m slm)

Terreno: flysch cilentano argilloso calcareo

Sistema di allevamento: guyot bilaterale

Piante per ettaro: 5.500

Resa per ettaro: 60 q

Anno di impianto: 2011 reinnesto Destre

Periodo di vendemmia: ultima decade di settembre

Tipo di raccolta: manuale

Macerazione: 6 gg. in acciaio termocondizionato

Affinamento: 6 mesi acciaio, 12 mesi anfora, 6 mesi bottiglia

Alcol: 13,5%

Note degustative:

Colore rubino intenso. Pregevole il profilo olfattivo con spunti aromatici fruttati di sottobosco, mirtillo mora e lampone. Al palato fresco, minerale con tannini delicati.