



**TERRA DI RIVOLTA
AGLIANICO DEL TABURNO DOCG RISERVA**

LA RÉGION :
Campanie

LE PRODUCTEUR :
Fattoria la Rivolta

LE TERRITOIRE :
Sannio , sous-zone Taburno

LE CÉPAGE :
Aglianico 100%

LE VIGNOBLE :
Cultivé à Guyot au pied du mont Taburno . Sur des terrains vallonné de composition argileux-calcaire.
Vignoble le plus âgé de la propriété , arrivé à sa majeure expressivité . Cultivé selon les règles de l’agriculture Biologique.

LA VINIFICATION :
Récolte (en novembre) strictement à la main, sélection rigoureuse des raisins et fermentation en acier pour 20-25 jours.
Poinçonnage régulière vers le bas à une température maximale de 27° degrés. Le nectar repose alors pendant 18 mois en barriques neuves et 18 mois en bouteille.

L’AFFINAGE :
Affinage de 18 mois en barriques neuves et 18 mois en bouteille avant de pouvoir quitter la cave

NOTES DE DÉGUSTATION :
Couleur rubis intense et compacte. nez de fruits mûrs, d'épices sombres, notes balsamiques, chocolat et en finale une bonne minéralité. Le tanin est vigoureux et calibré. Bonne structure et belle fraîcheur . Superbe et savoureux. Impressionnant pour cohérence entre goût et odorat. Long finale avec retour d’ amande et fruit confit

TEMPERATURE DE SERVICE 18° C

