

## *Aglianico del Beneventano IGT* *Vinicola Tombacco*

Zur Zeit der Blüte Pompejis war Kampanien das Herz des römischen Weinbaus und des Weinhandels. Die kampanischen Weine wie Aglianico oder Falerna galten als eine der berühmtesten Weine des Imperiums.

Aus dem Ort Benevento am Tal des Flusses Calore kommt der Aglianico. Hier lebten in den Zeiten vor der römischen Herrschaft die Sanniten. Sie waren ein stolzes Volk mit viel Temperament und gingen keinem Streit aus dem Weg. Es kostete die Römer viel Zeit und viele Kämpfe, die unbezähmbaren Sanniten zu unterwerfen.

Auch der Aglianico hat etwas Wildes und muss erst gezähmt werden. Erst im Alter entwickelt er sich zu einem weichen, geschmeidigen Wein von höchster Güte.

Anbaugebiet: Kampanien/Italien

Rebsorte: Aglianico

Alkohol: 14 % Vol.

Lagerdauer: 2 – 3 Jahre

Restzucker: 6,79 g/l

Säure: 6,5 ‰

Serviertemperatur: 18 – 20 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 8 003 030 884 178



Art.-Nr. 31277

Charakteristik: Tiefes, dunkles Rot mit violetten Reflexen, Aromen von Schattenmorellen, Cassis, Cranberries sowie Schokolade und Zedernholz. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen wider und umhüllen den Wein im Abgang zusätzlich mit Vanille und Gewürzen

Passend zu: Gegrilltem Fleisch und Gemüse, reifem Käse, Pizza und Pasta