



Viticoltori De Conciliis

www.viticoltorideconciliis.it



Naima 2018

IGP Paestum Aglianico



Vitigni: Aglianico 100%

Vigna di origine: Destre (250 m slm)

Terreno: flich cilentano argilloso calcareo

Sistema di allevamento: guyot bilaterale

Piante per ettaro: 5.500

Resa per ettaro: 40 q

Periodo di vendemmia: metà ottobre

Tipo di raccolta: manuale

Macerazione 15 gg. in acciaio, avvio fermentazione con pied de cuve

Affinamento 6 mesi acciaio, 3 anni botti da 30 hl, oltre 2 anni bottiglia

Alcol: 14,5%

Note degustative:

Rosso granato vivace e luminoso. All'olfatto frutta matura, prugna e sottobosco con sentori floreali e di macchia mediterranea. La parte terziaria è dominata da cuoio, tabacco, fave di cacao, liquirizia e grafite. Al palato avvolgente e fresco con un tannino maturo. La chiusura è caratterizzata da un'intensa persistenza. Da abbinare a piatti strutturati, carni rosse e selvaggina.