



Misterioso 2021

IGP Paestum Rosso



Vitigni: Aglianicone 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: 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 in acciaio, 12 mesi in anfora,,
6 mesi in 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.