

Beniamino



*È ancestrale la materia
che rende anima questa fatica,
allieta la carne,
contrae il volto.
Lasciarsi inebriare
è la sola alternativa.
Aglianico da uve selezionate,
affinato in barrique.*

*Colore rosso rubino intenso con veli violacei.
All'olfatto fruttato e decisamente armonico. Al
palato si presenta giustamente tannico
ed elegante, ottimo per secondi
di carni rosse o zuppe di pesce.*

DENOMINAZIONE:
Aglianico I.G.P. Puglia

VITIGNO:
100% Aglianico

ALTITUDINE:
200 m s.l.m

ALCOOL:
13% vol.

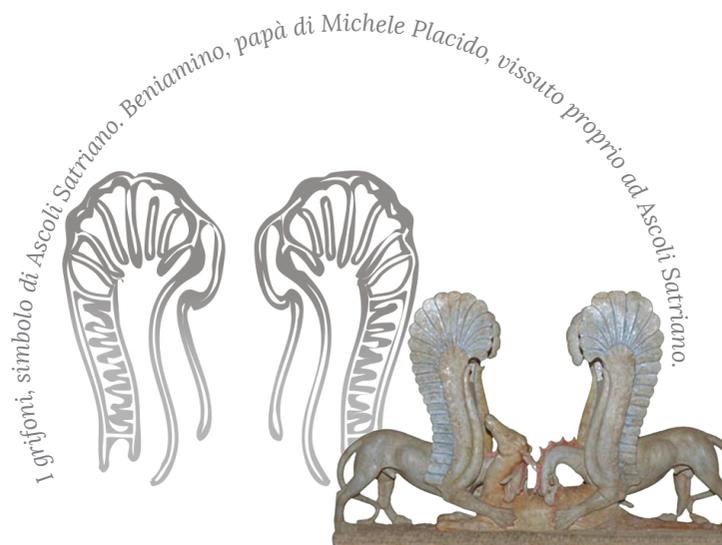
TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18-20°C

FORMATO:
75 cl

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Spalliera

VINIFICAZIONE:
Diraspapigiatura e breve stoccaggio in acciaio, inoculo del
lievito selezionato. Fermentazione mantenuta intorno ai 24-26°C
con frequenti rimontaggi per ossigenare il mosto. Dopo circa
6-7 giorni c'è la pressatura soffice del mosto fermentato.

AFFINAMENTO:
Acciaio per 7-8 mesi con frequenti travasi per una corretta
ossigenazione. Barrique di rovere selezionato per 8 mesi e
affinamento in acciaio per altri 6-8 mesi. Stabilizzazione
tartarica a freddo -5°C prima dell'imbottigliamento.



*It is an ancestral matter,
which makes this effort spiritual,
delights the flesh,
distorts the face.
Being inebriated
is the only alternative.
Aglianico from selected grapes,
aged in barrique.*

*Intense ruby red colour with hints
of dark purple, results decisively
harmonious and fruity on the nose. Elegant on
the palate with a balanced tannic finish.
Perfect with red meat dishes and also fish soups.*

DENOMINATION:
Aglianico I.G.P. Puglia

VARIETY:
100 % Aglianico

ALTITUDE:
200 m s.l.m.

ALCOHOL:
13% vol.

SERVICE TEMPERATURE:
18-20°C

SIZE
75 cl

FARMING SYSTEM
Espalier

VINIFICATION:
Crushing and short storage in steel, inoculation of selected yeast.
Fermentation maintained around 24-26°C with frequent
delestage to oxygen the must. After about 6-7 days the
fermented must is softly pressed.

AGING:
Steel tank for 7-8 months for correct oxygenation.
Oak barrique selected for 8 months and
aging in steel for another 6-8 months.
Cold tartaric stabilization -5°C before bottling.

90
I VINI DI
VERONELLI
2019

90
points
I MIGLIORI VINI ITALIANI
L'Espresso

BIBENDA 2019

