WEIBELWEINE



Cantine Barone, Rutino (Campanie)

Aglianico Pietralena DOC

Millésime	2022
Viticulteur	Cantine Barone
Région	Campanie
Degré	14.5% vol.
Cépages	100% Aglianico

Vinification

L'Aglianico Pietralena a été produit pour la première fois en 2004. Après un contact avec les levures de 2 mois, l'Aglianico est élevé 18 mois en barriques de 225 litres et en fûts de chêne de 500 litres puis affiné en bouteilles durant 12 à 15 mois.

Notre note de dégustation

L'Aglianico fait partie des meilleurs cépages rouges italiens avec le Nebbiolo et le Sangiovese. L'Aglianico Pietralena arbore une robe rouge rubis très soutenu. Le nez est dominé par des arômes de fruits mûrs évoquant les cerises noires, les mûres et les prunes. Au palais, il offre beaucoup de densité et dévoile des arômes de romarin, de cuir et de myrte sur une finale puissante aux notes persistantes.

Cantine Barone

La région du Cilento est pleine de contrastes - à la fois loin de la civilisation et au centre du bassin méditerranéen, riche en culture et en histoire. Rutino, la commune se situe le domaine de Cantine Barone, se trouve au coeur de cette région et profite de tous les avantages de ce terroir. Giuseppe di Fiore et son oenologue, Vincenzo Mercurio, cultivent une surface de 12 hectares sur des terres rocheuses et escarpées. L'alliance réussie de méthodes de production traditionnelles et modernes donne aujourd'hui naissance à des vins de caractère, qui offrent une grande satisfaction au niveau de la qualité aromatique et gustative.



Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch