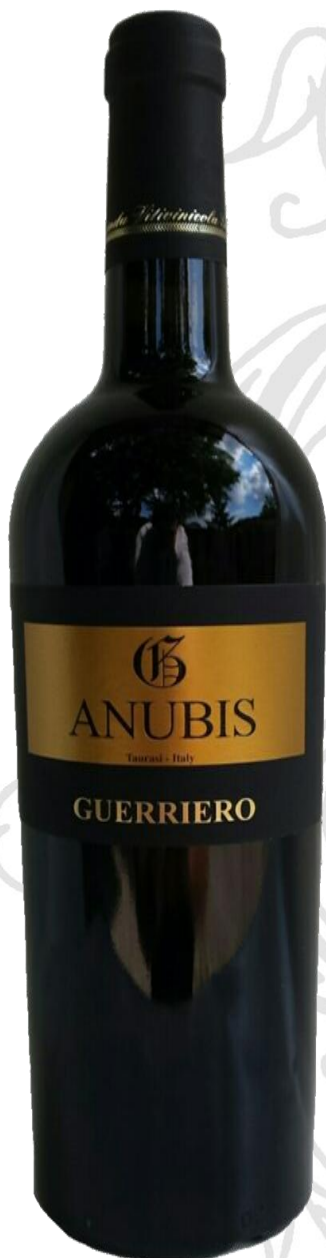




E-PLURIBUS UNUM

GUERRIERO



ANUBIS AGLIANICO IGT

Terreno: Argilloso calcareo
Vitigno: Aglianico 100%
Raccolta: a fine ottobre rigorosamente a mano
Vinificazione: diraspato e messa a fermentare per 20 giorni circa
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: delicato con sentori di frutta secca
Sapore : asciutto, pieno, armonico
Abbinamenti: carni rosse
Gradazione alcolica: 12%
Zucchero : 4,9 g/l
Estratto secco: 30,5 g/l
Acidità: 6,19 g/l
Temperatura di servizio: 16/18 °C

Soil: Calcareous clay
Grape varieties: Aglianico 100%
Harvest: End of October by hand
Fermentation: de-stemmed and fermented for About 20 days
Colour: intense ruby red
Aroma: delicate with hints of dried fruit
Tasting notes: dry, full, harmonious
Pairings: red meat
Alcoholic Grade: 12 %
Sugar free extract: 4,9 g/l
Extract total: 30,5 g/l
Total Acidity: 6,19 g/l
Service temperature: 16/18 °C

“ La forza del vino inebria l’uomo e nelle sue vene distribuisce l’ardore. “ (Lucrezio)
“ The strength of wine inebriates man and his veins distributes the ardor” (Lucrezio)

Azienda Vitivinicola GUERRIERO Via Risorgimento,1 83030 Taurasi - Avellino - ITALY
Tel /Fax : +39 0827-74314 - www.guerrierovini.it - guerrierowine@hotmail.it