



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) “