

## 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.

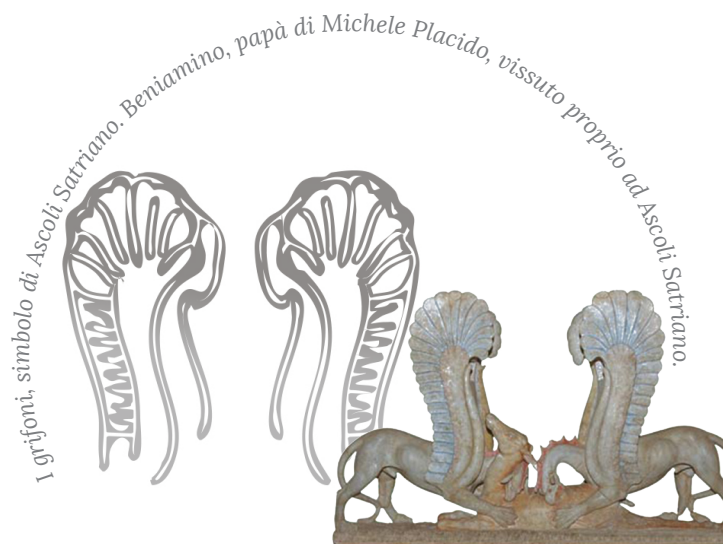
TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
18-20°C

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.



*I griffoni, simbolo di Ascoli Satriano. Beniamino, papà di Michele Placido, vissuto proprio ad Ascoli Satriano.*

*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

