

casa di baal[®]
azienda agricola

rosso di baal

È un blend di Aglianico, Merlot e Barbera del Sannio. È fatto con le uve dai vigneti più vecchi presenti in azienda, dove si alternano piante di Aglianico, Barbera e Merlot.

La fermentazione e l'affinamento avvengono in acciaio, di solito per nove mesi. Successivamente il Rosso di baal viene messo in bottiglia per almeno 5 o 6 mesi.

È giustamente vigoroso, fruttato di frutta rossa, di buona spessore, fresco, con una bella trama costruita da tannini ben levigati

