Da uve Aglianico vinificate in rosso con lunga macerazione e controllo della temperatura, si ottiene questo vino dal colore rubino più o meno intenso.

Ha profumo vinoso e gradevole con sentori fruttarossa, ricordi di fragola e lampone.

Il sapore è tipico, asciutto, armonico, vellutato.

Si abbina bene a carni rosse e selvaggina in genere, formaggi a pasta dura ben stagionati, arrosti e simili.;

Temperatura di servizio: 16–18 °C.