



Campania Aglianico

Indicazione Geografica Tipica (I.G.T.)

Vitigno: Aglianico 100%.

Natura del terreno: a medio impasto, profondo e ricco di scheletro.

Ubicazione Vigneti: provincia di Avellino zone limitrofe.

Esposizione ed altitudine vigneti: sud-est a 300/350 mt s.l.m.

Allevamento della vite: spalliera con potatura a guyot.

Densità impianto: 2500 piante per ettaro.

Superficie: 1 ettari

Età media della vite: 15 anni.

Resa per ettaro: 70 q.

Epoca di vendemmia: tardiva, fine ottobre.

Tecniche di vinificazione: uve rigorosamente raccolte a mano, fermentazione e macerazione con le bucce per circa due settimane. La fermentazione alcolica è rapidamente seguita da quella malolattica per consentire una naturale disacidificazione del vino. A fine fermentazioni il vino resta su fecce fini almeno per 6-8 mesi per affinare le sue caratteristiche prima di essere imbottigliato e compiere ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia, prima di essere giudicato pronto per il mercato.

Contenitori di affinamento: serbatoi di acciaio.

Affinamento: 12 mesi circa.

Descrizione organolettica: Vino brillante, di color rosso rubino. Al naso è un vino intenso e complesso con note tipiche di viola mammola, rosa e spezie dolci. In bocca risulta morbido, fresco e sapido, con tannini fini e vellutati.

Abbinamento: ottimo come aperitivo, accompagna arrostiti, zuppe, salumi, formaggi erborinati e semi stagionati. Ideale anche in abbinamento a primi piatti a base di carni.

Temperatura di servizio: 16 – 18 °C

Grado alcolico: generalmente 13.5°

Quantità media di bottiglie prodotte: 4000

Prima annata prodotta: 2003.

