



AZIENDA AGRICOLA

FIorentino

Celsì Irpinia Aglianico Doc

L'Irpinia Aglianico Celsì dell'Azienda agricola Fiorentino nasce dalle uve del vigneto Casale vendemmiate a mano tra fine ottobre e inizio novembre. Esse seguono una classica vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Il vino ottenuto affina per 10-12 mesi in botte grande di rovere francese da 25 hl e successivamente in acciaio e bottiglia. Nel calice il vino appare di colore rosso rubino intenso. Al naso si avvertono sentori di frutti scuri e spezie, oltre a note speziate. Il sorso è caldo e morbido, dai tannini eleganti e un finale suadente. Perfetto in accompagnamento a paste al forno, carni arrosto e ai formaggi stagionati.

.....

Denominazione: Irpinia Aglianico
Zona di Produzione: Paternopoli
Tipologia di vino: Rosso monovarietale
Vitigno: Aglianico
Gradazione alcolica: 14% vol.
Temperatura di servizio: 16-18 °C
Composizione terreno: franco sabbioso argilloso
Altitudine vigna: 420 mslm
Esposizione: Sud
Età vigneto: 15 anni
Sistema di allevamento: spalliera - potatura a guyot unilaterale
Ettari vitati: 1,4 ha.
Resa per ettaro: 70 qli/ha
Epoca Vendemmia: ultima decade di ottobre
Vinificazione: In rosso con macerazione sulle bucce a temperatura controllata
Affinamento: Acciaio, botte da 25 hl rovere francese, bottiglia

FIorentino SOCIETÀ AGRICOLA ARL
Contrada Barbassano snc
83052 Paternopoli (Avellino) Italia
Tel.: +39 0827 71463 / +39 347 4869310
E-mail: info@fiorentinovini.it
www.fiorentinovini.it