



Isso

CAMPANIA AGLIANICO

indicazione geografica tipica

Denominazione: Campania Aglianico IGT

Composizione: Aglianico 100%

Zona di produzione: Mirabella Eclano (AV)

Anno di impianto: 1989

Altitudine: 450 m s.l.m.

Terreno: franco-sabbioso

Esposizione: nord-ovest

Densità di impianto: 3500 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: spalliera con potatura a cordone speronato

Resa: 70 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: terza decade di ottobre

Vinificazione: raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette da 15 kg, macerazione sulle bucce ad una temperatura di circa 26°C per 10-15 giorni, durante i quali vengono eseguiti periodicamente rimontaggi. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica, quindi il passaggio in legno (barriques di rovere francese) per 6 mesi, con un conclusivo affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: rosso rubino brillante, alla prima olfazione esprime sentori delicati di geranio, di arancia sanguinella e di melograno; successivamente emergono lievi note di corteccia, tabacco e potpourri. Dal tannino levigato, al palato si presenta morbido e di grande bevibilità.

Abbinamenti consigliati: pasta e fagioli; bistecca alla tartara; cacciucco alla livornese.

Formati disponibili: 0,75L; 1,5L