



CAMPANIA AGLIANICO
indicazione geografica tipica

Denominazione: Campania Aglianico IGT

Composizione: Aglianico 100%

Zona di produzione: Montemarano (AV) / Mirabella Eclano (AV)

Anno di impianto: 1989 / 1992

Altitudine: 450 m s.l.m. / 650 m s.l.m.

Terreno: sabbioso / argilloso

Esposizione: nord-ovest / nord-ovest

Densità di impianto: 3000 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: spalliera con potatura a cordone speronato

Resa: 60 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: terza decade di ottobre / prima di novembre

Vinificazione: raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette da 15 kg, macerazione sulle bucce ad una temperatura di circa 26°C per 15-20 giorni, durante i quali vengono eseguiti periodicamente rimontaggi e délestages. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica, quindi il passaggio in legno (barriques di rovere francese) per 12 mesi, con un conclusivo affinamento in bottiglia di 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: rubino brillante nel calice, bouquet contraddistinto da toni di visciola, mirto, erbe aromatiche e note di violetta; buon corpo, tannino vivace e piacevole sapidità.

Abbinamenti consigliati: lasagne di carnevale; zuppa di legumi e cereali; bollito misto.

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