



## ***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