



AGLIANICO DEL TABURNO D.O.C.G.

VITIGNO: Aglianico del Taburno (100%)
DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Controllata e Garantita – D.O.C.G.
ZONA DI PRODUZIONE: Torrecuso (BN), in territorio della D.O.C.G. Aglianico del Taburno
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contropalliera con sistema di potatura a Guyot
RESA UVA PER ETTARO: 70 quintali per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA: fine di ottobre/prima metà di novembre; raccolta a mano
VINIFICAZIONE: in purezza. Dopo diraspatura e pigiatura, le uve vengono sottoposte a fermentazioni mediante attenta loro macerazione per 25/30 giorni, a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento di 36 mesi in botti di legno e barriques, più l'evoluzione in bottiglia per ulteriori 6 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE: di colore rosso rubino carico, con riflessi granati, profumi intensi e complessi di frutti rossi (ciliegia matura e mora), gusto morbido, vellutato, di gran corpo e persistenza, con finale ampio ed austero.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 16°/18°C.

GRAPES: Aglianico del Taburno (100%)
APPELLATION: Denominazione di Origine Controllata e Garantita – D.O.C.G.
PRODUCTION AREA: Torrecuso (BN), in territory of D.O.C.G. Aglianico del Taburno
PRUNNING/CULTIVATION SYSTEM: controespialier (Guyot system)
GRAPE YIELD: 70 quintal per hectare
HARVEST: late October/first half of November; hand picked
WINE MAKING PROCESS: purely, through careful soaking and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks. Further aging in barrels and bottle, respectively for 36 and 6 months.
PROFILE: this classic and noble wine exudes a deep, ruby-red color followed by an aromatic nose and big chewy tannins on the palate
SERVING TEMPERATURE: tasting at 16°/18°C.