



CAMPANIA AGLIANICO I.G.P.

Vitigno:

Aglianico del Beneventano (100%)

Denominazione:

Indicazione Geografica Protetta – I.G.P.

ZONA DI PRODUZIONE:

Benevento, in territorio della I.G.P. Campania Aglianico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

controspalliera 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 cisterne di acciaio,

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 Beneventano (100%)

APPELLATION:

Indicazione Geografica Protetta – I.G.P.

PRODUCTION AREA:

Benevento, in territory of I.G.P. Campania Aglianico

PRUNNING/CULTIVATION SYSTEM:

controspalier (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 steel tanks 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.