



## 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.