



MACCHIA ROSSO - AGLIANICO BENEVENTANO IGT

Vitigno | 100% Aglianico

Produzione per ettaro | 4000 - 5000 piante/ha

Sistema di allevamento | cordone speronato

Resa | 60 - 70 q.li/ha

Vendemmia | I decade di Novembre

Vinificazione | diraspatura, pigiatura e macerazione per 15 - 18 giorni in acciaio inox

Temperatura di fermentazione | 25° - 28° C

Affinamento | acciaio inox per un periodo di 5 - 6 mesi, 14 - 16 mesi in tonneaux di rovere francese, segue 8 - 10 mesi in bottiglia

Alcool | 14,5% vol

NOTE DEGUSTATIVE

Colore | rosso rubino con riflessi granati e calde note violacee, limpido

Profumo | sentori di marasca e frutti di bosco maturi, con sfumature finali di vaniglia e spezie

Gusto | secco, armonico e di notevole struttura, con richiamo delle sensazioni olfattive

Temperatura di servizio | 18° - 20° C

Abbinamenti | adatto con la cacciagione, carni rosse grigliate, arrostiti, brasati, formaggi stagionati



MACCHIA ROSSO - AGLIANICO BENEVENTANO IGT

Grape variety | 100% Aglianico

Density | 4000 – 5000 plants/ha

Growing system | spurred cordon

Yield | 60 - 70 q.li/ha

Harvest period | first November decade

Vinification | destemming, crushing and maceration for 15 – 18 days in stainless steel

Fermentation temperature | 25° - 28° C

Aging | stainless steel for 5 – 6 months, 14 – 16 in a tonneaux and 8 – 10 months in bottle

Alcohol | 14,5% vol

TASTING NOTES

Color | rubin red color with purple and granate glints, limpid

Smell | hints of marasca and ripe soft fruits with final nuances of Vanilla and spices

Taste | dry, harmonic with a distinctive structure with references of olfactory sensations

Serving temperature | 18° - 20,° C

Culinary pairings | suitable with game, roast red meats and aged cheeses