

Aglianico Campania **igp**

Vitigno | 100% Aglianico.

Produzione per ettaro | 4500 - 5000 piante/ha.

Sistema di allevamento | cordone speronato.

Resa | 110 - 120 q.li/ha.

Vendemmia | seconda decade di Ottobre.

Vinificazione | diraspatura, pigiatura e macerazione per 7 - 10 giorni in acciaio inox.

Temperatura di fermentazione | 25° - 28° C

Affinamento | acciaio inox per un periodo di 5 - 7 mesi.

Alcool | 12,5% vol.

Note degustative

Colore | rosso rubino con riflessi violacei, limpido.

Profumo | intenso, con sentori di frutta fresca di sottobosco.

Gusto | secco, morbido e di corpo delicato.

Temperatura di servizio | 16° - 18° C

Abbinamenti | antipasti di salumi e secondi a base di carne.





Aglianico Campania **igp**

Grape variety | 100% Aglianico.

Density | 4500 – 5500 plants/ha.

Growing system | spurred cordon.

Yield | 110 - 120 q.li/ha.

Harvest period | second October decade.

Vinification | destemming, crushing and maceration for 7 – 10 days in stainless steel.

Fermentation temperature | 25° - 28° C

Aging | stainless steel for 5 - 7 months.

Alcohol | 12,5% vol.

Tasting notes

Color | rubin red with purple glints, limpid.

Smell | intense with fresh red fruit aroma.

Taste | dry, soft and with delicate body.

Serving temperature | 16° - 18° C

Culinary pairings | cold cuts appetizers and meats dishes.