



## Macchia rosso Aglianico Beneventano igp

**Vitigno** | 100% Aglianico.

**Produzione per ettaro** | 4000 - 5000 piante/ha.

**Sistema di allevamento** | cordone speronato.

**Resa** | 60 - 70 q.li/ha.

**Vendemmia** | prima 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 tonneau 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 igp

**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.

