

AGLIANICO

Indicazione Geografica Protetta /// Rotwein



Brillantes Rot mit violetten Reflexen, intensives, anhaltendes Bukett nach Gewürzen, Brombeeren, reifen, roten Früchten. Warm, vollmundig und samtig im Geschmack. Ein reichhaltiger, eng mit dem Anbaugebiet verbundener Wein mit einem modernen, überzeugenden Profil.

SERVIERTEMPERATUR
16-18 °C

LAGERFÄHIGKEIT
5 Jahre

FLASCHEN
375, 500, 750, 1500 ml

ERSTER JAHRGANG
2000

BODENBESCHAFFENHEIT
Reich an tonhaltigem Sandkalkstein, quarzhaltigem Sandstein und Vorkommen von Fossilien

ANPFLANZUNGSJAHR
Verschiedene Jahre ab 1970

HÖHENLAGE DER WEINBERGE
400 m ü. d. M.

WEINLESE
Ende Oktober

STOCKDICHTE
3000 Rebstöcke pro Hektar

ERZIEHUNGSFORM
Guyot und Kordon mit Zapfenschnitt

ERTRAG (Liter/Hektar)
6500

WEINBEREITUNG
Die abgebeerten Trauben gären nach dem Auspressen und der kalten Mazeration ca. 20 Tage lang bei 26 °C. Danach erfolgt der Abstich und die Vervollständigung der malolaktischen Gärung.

AUSBAU
In Edelstahltanks, danach im traditionellen Holzfass ca. 3 Monate lang in der Flasche.

TRAUBENSORTEN
100 % Aglianico

WEINBAUGEBIET
Torrecuso und Foglianise