

AGLIANICO

Indication Géographique Protégée /// Rouge



D'une robe rouge brillante, avec des reflets violacés, il est doté d'un bouquet intense et persistant d'épices, de mûres, de fruits rouges mûrs et d'un arôme chaleureux, plein et velouté. Un vin ample, au profil moderne, flatteur et étroitement lié au territoire.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16/18° C

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

5 ans

BOUTEILLES

375, 500, 750, 1500 ml

PREMIÈRE ANNÉE DE PRODUCTION

2000

NATURE DU SOL

Riche en argile arénacée, en grès quartzeux et en gisements fossiles

ANNÉE DE PLANTATION DES VIGNOBLES

Diverses années depuis 1970

ALTITUDE DES VIGNOBLES

400 m. au-dessus du niveau de la mer

ÉPOQUE DES VENDANGES

Dernière décade d'octobre

DENSITÀ DI IMPIANTO

3000 vignes par hectare

SYSTÈME DE CULTURE

Taille Guyot et cordon

RESA IN VINO (litri-ettaro)

6500

VINIFICATION

Les raisins, égrappés après le foulage et la macération à froid du marc, fermentent à 26° C durant une vingtaine de jours. Viennent ensuite le décuvage et l'achèvement de la fermentation malolactique

VIEILLISSEMENT

En acier inoxydable, puis transfert en fût traditionnel et en bouteille pendant environ 3 mois

VARIÉTÉS DES RAISINS

Aglianico 100%

AIRES DE PRODUCTION

Torrecouso et Foglianise