

AGLIANICO

Indicazione Geografica Protetta /// Rosso



Di colore rosso brillante con riflessi violacei, ha profumo intenso e persistente di spezie, more, frutta rossa matura e sapore caldo, pieno e vellutato. Un vino ampio, dal profilo moderno, accattivante e solidamente legato al territorio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

5 anni

BOTTIGLIE

375, 500, 750, 1500 ml

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2000

NATURA DEL TERRENO

Ricco di argille arenacee, arenarie quarzose e giacimenti fossili

ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI

Vari anni dal 1970

ALTIMETRIA DEI VIGNETI

400 mt s.l.m.

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di ottobre

DENSITÀ DI IMPIANTO

3000 viti per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

RESA IN VINO (litri-ettaro)

6500

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate dopo la pigiatura e la macerazione a freddo delle vinacce, fermentano a 26° C per circa 20 giorni, segue la svinatura ed il completamento della fermentazione malolattica

AFFINAMENTO

In acciaio inox, passaggio in botte tradizionale e bottiglia per circa 3 mesi

VARIETÀ DELLE UVE

Aglianico 100%

AREA DI PRODUZIONE

Torrecouso e Foglianise