



AGLIANICO IGT BENEVENTANO

tipologia rosso secco ad indicazione geografica tipica

vitigno 100% Aglianico

zona di produzione vigneti selezionati in tutta l'area della provincia di Benevento, Ponte e Torrecuso terreni in prevalenza argilloso, limoso, sabbioso, con esposizione a sud-est ed un'altitudine media di 300 m. s.l.m.

sistema di allevamento il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot, la densità d'impianto di 4.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 90 q/ha

età media delle piante 18 anni

epoca di raccolta raccolta manuale intorno alla metà di ottobre, in cassette di peso massimo a 20 kg

vinificazione ed affinamento vinificazione classica in rosso in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata di 22 °C - 24 °C, con macerazioni brevi. Fermentazione malolattica parziale affinamento in bottiglia 3 mesi

esame organolettico di colore rosso rubino intenso. Bouquet ampio di frutta rossa come la mora, prugna e ciliegia. Al gusto tannico, equilibrato con retrogusto lungo e persistente di notevole morbidezza

abbinamenti gastronomici si abbina con salumi, zuppe di verdure, primi piatti con sughi di carne rosse e formaggio di media stagionatura

temperatura di servizio 18 °C
