



IRPINIA AGLIANICO DOC 2007



NOTE DEL PRODUTTORE

La raccolta delle uve avviene manualmente. Successivamente vengono selezionate, diraspate al momento e pressate in torchio d'acciaio. La fermentazione avviene a temperatura controllata. Il vino viene imbottigliato dopo 6 mesi di maturazione in acciaio e 4 mesi in botte di rovere e lasciato affinare ulteriori 2 mesi in bottiglia.

UVAGGIO: Aglianico 100%. Foglie di media grandezza a cinque lobi; grappolo medio, abbastanza compatto, con acini di dimensioni medio piccole; buccia resistente ricca di pruina, e di colore blu intenso.

ANNO DI IMPIANTO 1996/1997

SUOLO: Argilloso.

ALTITUDINE: 580 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: A spalliera.

ESPOSIZIONE: Sud

PRODUZIONE PER ETTARO: 70 quintali.

VENDEMMIA: Manuale.

PERIODO DÌ VENDEMMIA: Fine Ottobre.

FERMENTAZIONE: In acciaio a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% VOL

BOUQUET: Intenso, tipico. Spiccano riconoscimenti di confettura di marasca, prugna, mandorla, viola, spezie e sentori animali quale il cuoio.

COLORE: Rosso rubino.

SAPORE: Pieno e tannico, dotato di grande struttura ed importante persistenza gusto-olfattiva.

ABBINAMENTI: Ragù, grigliate di carne, pollame, formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C.

