



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. I vini vengono imbottigliati dopo 6 mesi di maturazione in acciaio e lasciati affinare per ulteriori 2 mesi in bottiglia.

UVAGGIO: 100% Aglianico. 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: 1989

SUOLO: Argilloso - calcareo.

ALTITUDINE: 380 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: A spalliera

ESPOSIZIONE: Sud

PRODUZIONE PER ETTARO: 80 quintali.

VENDEMMIA: Manuale.

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine Ottobre.

FERMENTAZIONE: In acciaio a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

BOUQUET: Ampio, intenso. Spiccano riconoscimenti di ciliegia, viola e frutti di bosco.

COLORE: Rosso rubino.

SAPORE: Pieno e avvolgente, elegante, buona persistenza gusto olfattiva.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

