



CAMPANIA I.G.P. AGLIANICO

UVAGGIO
Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE
Campania

ALTITUDINE
Metri 400/500 s.l.m.

ALLEVAMENTO
Guyot

PRODUZIONE PER ETTARO
10.000/12.000 kg.

VENDEMMIA
Inizio Ottobre

VINIFICAZIONE
A temperatura controllata 24/25 °C

IMBOTTIGLIAMENTO
Aprile

GRADO ALCOLICO
13,00% Vol.

COLORE
Rosso rubino tendente al granato

PROFUMO
Tipico, complesso

SAPORE
Sapore pieno, armonico

TEMPERATURA SERVIZIO
16/18 °C

ABBINAMENTO
Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati

GRAPE VARIETY
Aglianico 100%

TYPE OF SOIL AND LOCATION
Campania

ALTITUDE
400/500 mts above sea level

TRAINING SYSTEM
Guyot

YIELD PER HECTARE
10.000/12.000 kg.

GRAPE HARVEST
Early october

VINIFICATION
Skin contact at controlled temperature 24/25 °C

AGEING
Four years after grape harvest
in oak barrels and barriques

ALCOHOL
13,00 % Vol.

COLOUR
Intense ruby red

SMELL
Typical

PALATE
Full, harmonic, in the mouth it is
enveloping, elegant and persistent

SERVING TEMPERATURE
18/20 °C

FOOD AFFINITIES
Red meats, game, ripe cheeses

