

Tempo

DI NEVERA
CAMPANIA AGLIANICO



CANTINE
TERRANERA®



CAMPANIA AGLIANICO

UVAGGIO
Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE
Colline di Paternopoli

ALTITUDINE
Metri 450/500 s.l.m.

ALLEVAMENTO
Spalliera, Antica Tenneccchia

PRODUZIONE PER ETTARO
8000 kg.

VENDEMMIA
Fine Ottobre

VINIFICAZIONE
A temperatura controllata 24/25 °C

IMBOTTIGLIAMENTO
Settembre

GRADO ALCOLICO
12,50 % Vol.

COLORE
Rosso rubino

PROFUMO
Delicato, aromi di amarena e mora selvatica

SAPORE
Elegante, pieno, morbido

TEMPERATURA SERVIZIO
18/20 °C

ABBINAMENTO
Carni bianche e rosse, formaggi stagionati

GRAPE VARIETY
Aglianico 100%

TYPE OF SOIL AND LOCATION
Paternopoli Hill

ALTITUDE
450/500 mts above sea level

TRAINING SYSTEM
Ancient Tenneccchia

YIELD PER HECTARE
8000 kg.

GRAPE HARVEST
End of October

VINIFICATION
Skin contact at controlled temperature 24/25 °C

AGEING
September

ALCOHOL
12,50 % Vol.

COLOUR
Ruby red

SMELL
Delicate, fragrant

PALATE
Harmonious, elegant, full bodied

SERVING TEMPERATURE
18/20 °C

