

Scheda tecnica



Peso 1,3 Kg
Formato 375ml, 750ml, 1,5l

AGLIANICO CAMPANIA IGT

Vino rosso prodotto solo con uve Aglianico.

I grappoli vengono raccolti manualmente e trasportati in cantina in piccole cassette per evitare lo schiacciamento degli acini. Il 50% del vino, dopo la fermentazione, affina in botti di legno per 6 mesi e il restante 50% affina in acciaio.



Tipologia: vino rosso

Denominazione: Campania igt

Vitigno: Aglianico 100%

Prima Annata: 2009

Provenienza delle uve: da vigne situate nei comuni di: Castelfranci, Venticano e Bonito, tutti in provincia di Avellino.

Altitudine: 550 metri slm. per i vigneti di Castelfranci, 300 metri slm. per i vigneti di Venticano e 400 metri slm. per i vigneti di Bonito.



Sistema di allevamento: guyot, cordone speronato, pergola avellinese.

Densità di impianto: 2500 ceppi/ha per la pergola avellinese e 4500 ceppi/ha per il guyot e il cordone speronato

Resa uva: 80 q/ha

Caratteristiche del suolo: argilloso marnoso, franco argilloso, argilloso limoso

Vendemmia: ultima settimana di ottobre



Vinificazione: in acciaio con rimontaggi quotidiani e macerazione delle bucce di circa una settimana

Affinamento: dopo la svinatura il vino passa per il 50% in Barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per circa 6 mesi mentre il rimanente 50% resta in acciaio a contatto con le fecce fini per lo stesso periodo

Fermentazione: in vasche di acciaio inox a 25-27 °C

Imbottigliamento: prima settimana del mese di luglio dell'anno successivo alla vendemmia



Note di degustazione e abbinamenti consigliati

Colore: rosso rubino con limpidi riflessi porpora

Naso: esplosivi profumi di cacao, tabacco e frutta fresca. Emergono il gelso, le prugne e note balsamiche leggermente mentolate

Palato: tannini ben maturi e privi di astringenza si fondono con una fresca struttura alcolica ed una solida sapidità

Abbinamenti consigliati: ideale per paste con sughi dalla lunga cottura e grigliate di carne di tutti i tipi.

Piatti da abbinare: pasta al ragù di tonno; pasta fresca con ragù di funghi; tagliata di manzo; salsiccia al finocchietto cotta alla brace; anelletti al ragù di carne di maiale.