

## 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:** Castelfranci, Venticano, Bonito (Avellino)

**Altitudine:** 550 metri s.l.m. per i vigneti di Castelfranci, 300 metri s.l.m. per i vigneti di Venticano e 400 metri s.l.m. per i vigneti di Bonito



**Sistema di allevamento:** controspalliera guyot, cordone speronato, pergola avellinese

**Sesto 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**

**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 Barbecue e grigliate di carne di tutti i tipi

**Piatti da abbinare:** pasta al ragù di tonno; pasta fresca con funghi; tagliata; salsiccia al finocchietto cotta alla brace; anelletti al ragù di carne e ricotta fresca; involtini di melanzane