

# Aglianico Beneventano

Indicazione Geografica Protetta



**TIPO:** Rojo

**VARIEDAD DE UVA:** Aglianico

**EXPOSICION:** Sureste

**ALTITUD:** 350mts. s.n.m.

**SISTEMA DE CULTIVO:** Espalier

**PRODUCCIÓN MEDIA POR HECTÁREA:** 2500 cepas.

**PERÍODO DE COSECHA:** mediados de octubre

**SISTEMA DE VINIFICACIÓN:** presionando y disaturando el mosto se deja en las pieles durante aproximadamente 6 días

**ENVEJECIMIENTO:** En acero

**CONTENIDO ALCOHÓLICO:** 12,50% vol.

**COLOR:** rojo rubí.

**AROMA:** bouquet de violetas y cerezo.

**PALADAR:** suave y aterciopelado con taninos medios.

**COMBINACIONES GASTRONÓMICAS:** carnes rojas, quesos maduros, comidas picantes

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 18-20°C.



**TIPOLOGIA:** Rosso

**VITIGNO:** Aglianico

**ESPOSIZIONE:** Sud est

**ALTITUDINE:** 350m s.l.m

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Spalliera

**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 2500 viti

**PERIODO DI RACCOLTA:** meta'ottobre

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** pressatura e dissaturo il mosto viene lasciato sulle bucce per circa 6 giorni

**AFFINAMENTO:** acciaio

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,50% vol

**COLORE:** rosso rubino

**PROFUMO:** bouquet di viola e ciliegia

**PALATO:** morbido e vellutato di media tannicità

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** carni rosse, formaggi stagionati, cibi piccanti

**TEMPERATURA DI SERVICIO:** 18- 20°C