

Aglianico del Taburno

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



TIPO: Rojo

VARIEDAD DE UVA: Aglianico

SISTEMA DE CULTIVO: Espalier - Guyot

PRODUCCIÓN MEDIA POR HECTAR: 4500 cepas.

PERÍODO DE COSECHA: finales de octubre

SISTEMA DE VINIFICACIÓN: cosechados en el momento de su maduración, después de su despalillado y trituración, se someten a fermentación con maceración de 10 días.

ENVEJECIMIENTO: aceros, barricas y barriles.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14% vol.

COLOR: Rojo rubí profundo con reflejos granates.

AROMA: ramillete de violetas y cerezas.

PALADAR: suave, aterciopelado y persistente, equilibrado y apropiadamente étnico.

COMBINACIONES GASTRONÓMICAS: carnes rojas, quesos de caza y quesos de mediana edad. Excelente con carne de aguja al horno o la parrilla

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18-20°C.



TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNO: Aglianico 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera - Guyot

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 4500 viti

PERIODO DI RACCOLTA: fine ottobre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: raccolte al momento della loro maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte e fermentazioni con macerazione di 10 giorni

AFFINAMENTO: acciaio, botti e barriques

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol

COLORE: rosso rubino carico con riflessi granata

PROFUMO: ambio bouquet di viola e ciliegia

PALATO: morbido, vellutato e persistente, equilibrato e giustamente tnnico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati medi. Superbo con carne di aghiello al forno o alla griglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C