

36  
casali®

## AGLIANICO DEL SANNIO DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**DENOMINAZIONE:** Aglianico del Sannio Taburno DOC

**VIGNETI:** Aglianico 100%

**VENDEMMIA:** Ultima decade di ottobre



**ZONA DI PRODUZIONE:** Carpineto

**TIPOLOGIA DEL SUOLO:** Argilloso-calcareo

**ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:** 300 m., slm

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono raccolte a mano a maturazione completa. Diraspate e pigiate vengono sottoposte a fermentazione di 20/25 giorni in serbatoi di acciaio inox



**AFFINAMENTO:** 6 mesi in acciaio



**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso rubino intenso con sentori di frutta rossa e sottobosco. Il gusto è morbido, elegante ed equilibrato.

**ABBINAMENTI:** Primi dal gusto sapido, carni rosse e bianche, selvaggina e formaggi stagionati



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 ° C

**GRADO ALCOLICO:** 13.5% vol.