



AGLIANICO DEL TABURNO DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA

DENOMINAZIONE: Aglianico del Taburno DOCG

VIGNETI: Aglianico 100%

VENDEMMIA: Vendemmia scalare. Ultima decade di ottobre, prima di Novembre.

ZONA DI PRODUZIONE: Carpineto

TIPOLOGIA DEL SUOLO: Argilloso-calcareo

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: Terreni collinari, esposti a Sud-Est a 300/450

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: Prodotto esclusivamente nelle annate migliori da uve Aglianico selezionate nei vigneti aziendali. Le uve sono rigorosamente raccolte a mano e a maturazione completa, diraspate e pigiate, vengono sottoposte a fermentazioni di 25/30 giorni in serbatoi d'acciaio inox.

AFFINAMENTO: 18 mesi acciaio, 14 mesi barriques di rovere francese 8 mesi bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino intenso, si esprime nel bicchiere con note di frutta rossa vaniglia e cacao. Al gusto è setoso e armonico, giustamente tannico

ABBINAMENTI: Prima piatti strutturati, carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 ° C

GRADO ALCOLICO: 14% vol.