

36
casali®



AGLIANICO DEL SANNIO DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



DENOMINAZIONE: Aglianico del Sannio DOC

VIGNETI: Aglianico 100%

VENDEMMIA: Ultima decade di Ottobre



ZONA DI PRODUZIONE: Carpineto

TIPOLOGIA DEL SUOLO: Argilloso - Calcareao

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: 400 mt. s.l.m.

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: 16 - 18 C°

GRADO ALCOLICO: 13.5% vol.

Azienda Vitivinicola 36 CASALI

Via S. Antonio - 82037 - Vitulano (BN)
Telefoni: 334 895 9196 - 0824 1743557
www.36casali.it - info@36casali.it

