

# 36 casali®

## AGLIANICO DEL TABURNO DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



**DENOMINAZIONE:** Aglianico del Taburno DOCG

**VIGNETI:** Aglianico 100%

**VENDEMMIA:** Ultima decade di Ottobre, prima di Novembre.



**ZONA DI PRODUZIONE:** Carpineto

**TIPOLOGIA DEL SUOLO:** Argilloso - Calcereo

**ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:** sud-est 400/430 mt. s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot



**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono rigorosamente raccolte a mano a maturazione completa. Il mosto ottenuto fermenta per 25/30 giorni in serbatoi di acciaio inox.

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in acciaio e 12 mesi in botte di rovere francese.



**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Il gusto è asciutto, con una buona acidità e un contenuto alcolico medio-alto. Il bouquet è intenso e complesso, con note di frutta rossa, spezie e sentori di tabacco e cuoio.



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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 - 18 C°

**GRADO ALCOLICO:** 14% vol.

**Azienda Vitivinicola 36 CASALI**

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

