

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

