

36
casali®



AGLIANICO DEL TABURNO DOCG - RISERVA

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 400/450 mt. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: Prodotto esclusivamente nelle annate migliori da uve di 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 e 8 mesi bottiglia.

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

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

