

36
casali®

AGLIANICO DEL TABURNO IGT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



DENOMINAZIONE: Aglianico del Taburno IGT

VIGNETI: Aglianico 100%

VENDEMMIA: Terza decade di Ottobre.



ZONA DI PRODUZIONE: Carpineto

TIPOLOGIA DEL SUOLO: Argilloso - Calcereo

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: 300/450 mt. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera



VINIFICAZIONE: Le uve raccolte, dopo la diraspatura e pigiatura, vengono sottoposte a fermentazione con una macerazione di circa 15 giorni.

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino brillante.

Bouquet: intenso di frutti di bosco. Al palato è ben bilanciato tra un tannino molto gentile e note balsamiche gradevoli.



ABBINAMENTI: Primi dal gusto sapido, carni rosse e bianche, salsate, formaggi ben stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 16 C°

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

Azienda Vitivinicola 36 CASALI

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

