

36  
casali®

# BAG IN BOX DI AGLIANICO DEL TABURNO IGT - 5 L.

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**DENOMINAZIONE:** Box di 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

