

36
casali®

AGLIANICO DEL SANNIO DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



DENOMINAZIONE: Aglianico del Sannio Taburno DOC

VIGNETI: Aglianico 100%

VENDEMMIA: Ultima decade di ottobre

ZONA DI PRODUZIONE: Carpineto

TIPOLOGIA DEL SUOLO: Argilloso-calcareo

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: 300 m., slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano a maturazione completa. Diraspate e pigiate vengono sottoposte a fermentazione di 20/25 giorni in serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino intenso con sentori di frutta rossa e sottobosco. Il gusto è morbido, elegante ed equilibrato.

ABBINAMENTI: Primi dal gusto sapido, carni rosse e bianche, selvaggina e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 ° C

GRADO ALCOLICO: 13.5% vol.

