

Monovitigno Aglianico

DENOMINAZIONE | Campania igp Aglianico

VITIGNO | Aglianico

ZONA DI PRODUZIONE | 60% provincia Avellino, 40% provincia di Napoli

TERRENO | Argilloso – Calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Cordone Speronato

PERIODO DI VENDEMMIA | Fine Ottobre

RACCOLTA | Manuale

Vinificazione

MACERAZIONE | Fermentativa – Post fermentativa con delestage

FERMENTAZIONE | Acciaio

DURATA | 14 giorni

TEMPERATURA | 24° – 28° C

AFFINAMENTO | Acciaio e bottiglia GRADAZIONE

ALCOLICA | 12.5%

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso rubino, con sentori di sotto bosco, ciliegie e prugne, accompagnate da leggere sfumature speziate. Al palato si presenta ben strutturato e in equilibrio con il corpo con una buona persistenza finale.

Abbinamenti

Ideale con carni rosse alla brace, selvaggina, primi piatti a base di carne e formaggi stagionati non piccanti.



RADICIVIVE

Via Nelson Mandela NAPOLI - www.radicivive.it / info@radicivive.it