



AGLIANICO DEL TABURNO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

Uve 100% Aglianico

Provenienza Sannio, Area del Taburno

Grado 14%

Bicchieri consigliati Ballon ampio 

Temperatura di servizio 18°-20° C. Aprire la bottiglia un'ora prima di servirlo, avendo cura di decantarlo

Caratteristiche organolettiche Il suo colore è intenso, di rara profondità e finezza. I suoi profumi ed il gusto sono magnificamente eleganti e potenti nello stesso tempo, con note di frutta rossa, ciliegia, amarena, ribes e lamponi. L'affinamento in barriques non copre, bensì esalta l'aroma fruttato. Al palato si offre pieno, rotondo, generoso, con tannini eccellenti.

Abbinamenti gastronomici Vino da meditazione, adatto ad invecchiamento di 15/20 anni, conservato in luogo fresco e al riparo dalla luce.



In vigna

Produzione/ha 60 q/ha

Resa uva in vino 60%

Altitudine 300-400 mt. s.l.m.

Densità di impianto 2.500 ceppi/ha

Epoca di vendemmia prima decade di ottobre



In cantina

Invecchiamento in botti e barriques francesi per 24 mesi

Imbottigliamento 3 anni dopo la vendemmia con ulteriori 2 anni di affinamento prima di essere venduto

Bottiglia Borgognotta 750 ml