




AGLIANICO SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

<i>Uve</i>	100% Aglianico
<i>Provenienza</i>	Colline del Sannio
<i>Grado</i>	13,5%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Ballon ampio 
<i>Temperatura di servizio</i>	16°-18° C

Caratteristiche organolettiche Vino dal colore rosso porpora, con riflessi rubini. Compatto e brillante. Al naso si presenta intenso, sufficientemente complesso e fine, con una dominante olfattiva di piccoli frutti rossi maturi, con note vanigliate e di fumè certamente dovute al breve passaggio in barrique. Dal tannino vellutato e dal finale vibrante, il vino si presenta persistente e fine dal corpo medio, pronto e sufficientemente armonico.

Abbinamenti gastronomici Servito a temperatura di 16°/18° C, abbinato a primi piatti e secondi di carni bianche.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	80 q/ha
<i>Resa Uva in Vino</i>	60%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. s.l.m.
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di Vendemmia</i>	ultima decade di ottobre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	in botte e barriques francesi per 10-12 mesi
<i>Imbottigliamento</i>	2 anni dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Borgonotta 750 ml