




# SAFINOS

## AGLIANICO DEL TABURNO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

### ROSSO

<i>Uve</i>	100% Aglianico
<i>Provenienza</i>	Sannio, area Taburno
<i>Grado</i>	13,5%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Ballon ampio 
<i>Temperatura di servizio</i>	18°-20° C

*Caratteristiche organolettiche* Colore rosso rubino compatto e brillante. Un vino di rara profondità, complesso e fine. I suoi profumi intensi ed eleganti di frutta rossa, amarena, ribes e mirtilli, tolgono lo spazio ad una tostatura sottile e garbata. In bocca entra generoso, fresco ma dai tannini vellutati e sinuosi. Si presenta equilibrato, intenso, persistente e fine. La sua tipicità è apprezzabile

*Abbinamenti gastronomici* Ideale con primi e secondi sostanziosi, non male con carni grigliate di carni rosse.



#### In vigna

<i>Produzione/ha</i>	70 q/ha
<i>Resa Uva in Vino</i>	60%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. slm
<i>Densità di impianto</i>	3.000 ceppi/ha
<i>Epoca di Vendemmia</i>	ultima decade di ottobre



#### In cantina

<i>Invecchiamento</i>	in botte e barriques di rovere francesi per 24 mesi, con frequenti degustazioni per valutare il giusto tempo di affinamento.
<i>Imbottigliamento</i>	3 anni dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Borgonotta 750 ml