



MIRABILIS AGLIANICO CAMPANIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

<i>Uve</i>	100% Aglianico
<i>Provenienza</i>	Sannio, area Taburno
<i>Grado</i>	14%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Ballon ampio 
<i>Temperatura di servizio</i>	16°-20° C

Caratteristiche organolettiche Vino dal colore rosso rubino con sfumature violacee. Intenso, complesso e fine. All'olfatto uno spiccato sentore di frutta secca, prugna e fichi viola selvatici, con note vanigliate e tostate dovute al selezionato passaggio in barrique di Rovere francese. Un vino ricco e avvolgente con tannini importanti ma setosi.

Abbinamenti gastronomici Perfetto l'abbinamento su arrosti di carne selvatica e secondi sostanziosi. Ottimo su formaggi e salumi stagionati.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	70 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	60%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. s.l.m.
<i>Densità di impianto</i>	3.000 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	ultima decade di ottobre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	12 mesi in barrique nuove di rovere francese e americano; 6 mesi di affinamento in bottiglia
<i>Imbottigliamento</i>	4 anni dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Borgognotta 750 ml