



Aglianico Campania I.G.T.



Colore rosso rubino e sapore asciutto, armonico e vellutato, il vino aglianico ha un tipico odore di bouquet di sottobosco. Si abbina bene a minestre salate, carni bianche e rosse, formaggi saporiti, selvaggina. Va servito a temperatura di 16° – 18°.

Area di produzione:

Chianche, nell'area di produzione dell'aglianico, con terreni situati ad una altitudine di 400/450 mt. m.s.l. . Particolarmente idonei alla viticoltura.

Vitigno:

Aglianico : 100%.

Sistema di allevamento:

La forma di allevamento dei vigneti è a raggiera all'avellinese, condotto con metodo di agricoltura integrata. La produzione per ettaro è di 90/100 q.li.

Vinificazione:

Raccolta manuale e sistemazione in cassette di plastica max di peso 22 Kg., eseguita nella seconda metà di ottobre. Pigliadiraspatura, seguita da macerazione in serbatoi di acciaio inox, a temperatura controllata 23° – 25° per una durata di 15/20 giorni. Svinatura e fermentazione lenta sempre in serbatoi di acciaio.

Caratteristiche:

Colore rosso vivace, bouquet intenso, etereo. Sapore asciutto e vinoso.

Abbinamenti:

Piatti a base di carne, arrostiti, cacciagione e formaggi. Va servito a temperatura ambiente.

Enologo: Roberto Iommazzo.

Azienda Agricola Vitivinicola
Contrada Bosco, 41, Torrioni (AV)
collinedelsole@hotmail.it
www.collinedelsole.it

Acidità totale	ph	%Vol
6,00	3,35	12,50