

Azienda Agricola di Marzo  
via Gaetano di Marzo, 2  
83010 Tufo (AV)  
Tel +39 0825 998022  
Fax +39 0825 998383  
info@cantinedimarzo.it



CANTINE  
DI MARZO  
DAL 1647  
TUFO

AGLIANICO DOC

## Irpinia

*"...vino profumato e corposo,  
rispettando anche nel rosso  
la tradizione storica dell'azienda..."*



Denominazione:

Irpinia Aglianico DOC

Vitigno:

Aglianico 100%

Ubicazione vigneti:

I vigneti sono situati nel territorio di Tufo, frazione di Santa Lucia

Esposizione ed altitudine:

I vigneti sono orientati principalmente a sud ovest a un'altitudine di 300 metri sopra il livello del mare.

Natura del terreno:

Argilloso-calcareo

Allevamento della vite:

Spalliera Guyot

Densità di piantagione:

3.000 piante per ettaro

Età media della vite:

Dai 20 ai 30 anni

Resa per ettaro:

70 quintali per ettaro

Vendemmia:

Fatta a mano a metà Ottobre

Tecnica di vinificazione:

100% vino fiore. Fermentazione

Alcolica e malolattica in acciaio.

Quantità media bottiglie:

6.000 bottiglie

Formato della bottiglia:

750 ml

Grado alcolico:

Generalmente 12,5 %

Descrizione organolettica

Il vino ha un colore molto sostenuto con riflessi granata che dopo il suo primo anno in bottiglia evolve verso il rubino. Al naso, dà una prima impressione di frutta nera con note speziate.

I tannini, benché presenti, rimangono morbidi. In bocca, questa sensazione di spezie è completata da una nota di liquirizia. L'acidità molto bilanciata dà un senso di freschezza e di pulito in bocca.

Abbinamento

Particolarmente appropriato con la cacciagione e formaggi stagionati, si abbina anche molto bene con piatti in salsa. In Irpinia, la sua terra d'origine, è spesso bevuto con carni alla brace e funghi porcini come anche con salumi vari locali come la soppressata o il capicollo.

Temperatura di servizio: 16-18 °C