CANTINE
DI MARZO
DAL 1647
TUFO

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

GAMMA "GDO"

IRPINIA AGLIANICO
DOC

Denominazione: *Irpinia Aglianico DOC*
Vitigno: *100% Aglianico*
Ubicazione vigneti: *Territorio di Tufo, frazione Santa Lucia*
Esposizione ed altitudine: *orientati principalmente a sud ovest a un'altitudine di 300 m. slm*
Natura del terreno: *Zolfo Argilla Calcare*
Allevamento della vite: *Cordone speronato*
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
Macerazione mediamente corta
Lieve passaggio in legno di secondo o terzo passaggio.
Quantità media bottiglie: *6 000*
Formato della bottiglia: *0,75 l – 0,375 l*
Grado alcolico: *Generalmente 13°*

Descrizione organolettica:

Un colore profondo rosso con un naso di frutta di bosco matura e spezie. In boccca sentori di sottobosco, ampio e fresco, con un finale di tannini fini e un tocco di liquirizia.

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