

IRPINIA AGLIANICO

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 mt s.l.m.
- **Natura del terreno:** Zolfo Argilla Calcare
- **Allevamento della vite:** Cordone speronato
- **Densità di piantagione:** 3.000 piante per ettaro
- **Età media della vite:** 10 anni
- **Resa per ettaro:** 70 quintali per ettaro
- **Vendemmia:** Fatta a mano a fine Ottobre
- **Quantità media bottiglie:** 6.000
- **Formato della bottiglia:** 0,75 l – 0,375 l
- **Grado alcolico:** Generalmente 13°
- **Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C

Tecnica di vinificazione:

Le uve vengono selezionate, diraspate e messe a fermentare con lieviti selezionati in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. La macerazione avviene a temperatura relativamente alta e completata in una decina di giorni. L'obiettivo è quello di ottenere colore e tannini pur tenendo vivo il fruttato. Il vino viene poi conservato in barrique di terzo passaggio. La durata dipende dalle caratteristiche dell'annata.

Descrizione organolettica:

Un colore profondo rosso con un naso di frutta di bosco matura e spezie. In bocca 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.



IRPINIA AGLIANICO

IRPINIA
AGLIANICO DOC

- **Denomination:** Irpinia Aglianico DOC
- **Variety:** Aglianico 100%
- **Location of the vineyards:** Tufo frazione Santa Lucia
- **Exposure and altitude:**
South West / 300m asl
- **Nature of the soil:** Sulfur, clay and limestone
- **Training system:** Spur cordon pruning
- **Density of plantation:** 3.000 vines/Ha
- **Average age of the vines:** 10 years old
- **Yield per hectare:** 50 Hl/Ha
- **Harvest:** Handpicked at the end of October
- **Average yearly bottle production:** 6.000 bottles
- **Bottle format:** 0.75 l, 0.375 l
- **Alcohol:** Generally 13%
- **Serving temperature:** 16 – 18° C

Vinification technique:

The grapes are selected and gently pressed before being fermented using selected yeasts in temperature controlled tanks. The fermentation is at a relatively high temperature and is completed in ten days, our aim is to obtain good colour and to control the generous tannins found in the Aglianico grape variety. The wine is matured in third year oak barrels, the time depends on the characteristics of the vintage.

Sensorial description:

A deeply coloured, full red wine. Ripe berry and spice on the nose. Pure forest fruits flavours, rich and fresh, finished with fine tannin and a touch of liquorice.

Food combinations:

We recommend serving with venison, aged cheeses and all wild mushroom dishes as well as local cold cuts such as the sopressata and the capicollo.

