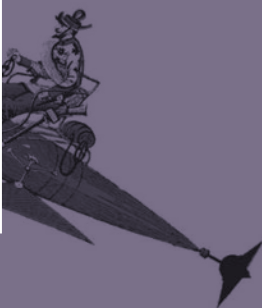


IRPINIA AGLIANICO DOC



Denominazione Denomination	Irpinia Aglianico DOC
Vitigno Variety	100% Aglianico
Ubicazione vigneti Location of the vineyards	Territorio di Tufo, frazione Santa Lucia Tufo, hamlet of Santa Lucia
Esposizione ed altitudine Exposure and altitude	Orientati principalmente a sud ovest a un'altitudine di 300 m s.l.m. South West 300 m asl
Natura del terreno Nature of the soil	Argilla-calcare, zolfo Sulfur, clay and limestone
Allevamento della vite Training system	Cordone speronato Cordon spur pruning
Densità di piantagione Density of plantation	3.000 piante per ettaro 3.000 vines/Ha
Età media della vite Average age of the vines	Dai 20 ai 50 anni 20 to 50 years old
Resa per ettaro Yield per hectare	70 quintali per ettaro 70 HI/Ha
Vendemmia Harvest	Fatta a mano a fine Ottobre Handpicked at the end of October
Quantità media bottiglie Average yearly bottle production	6.000
Formato della bottiglia Bottle format	0,75 l
Grado alcolico Alcohol	Generalmente 13° Generally 13%
Temperatura di servizio Serving temperature	16 - 18 °C



Premi e riconoscimenti

- 91 punti da James Suckling per l'annata 2017

Awards

- 91 points from James Suckling for vintage 2017

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve vengono selezionate, diraspate e messe a fermentare con lieviti autoctoni selezionati in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce 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 per circa sei mesi. La fermentazione malolattica avviene naturalmente con il normale aumento delle temperature nella primavera successiva alla vendemmia. Il vino riposa poi in bottiglia per altri 4 mesi prima di essere commercializzato.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Un vino brillante, di color rosso rubino. Al naso è un vino intenso e complesso, con note di frutta di bosco, petali di rosa e spezie dolci. In bocca risulta morbido, fresco e sapido, con tannini fini e vellutati.

ABBINAMENTO

Particolarmente appropriato con la cacciagione e formaggi stagionati. In Irpinia, la sua terra d'origine, è spesso bevuto con carni alla brace e funghi porcini come anche con salumi locali come la soppressata o il capocollo.

curiosità Il nostro Irpinia Aglianico Doc è prodotto da uve provenienti da antichi vigneti di Tufo, con piante di 50 anni d'età!

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. The finished wine is bottled with light filtration and remains in bottle for at least four months before being released to the market.

SENSORIAL DESCRIPTION

Ruby red. To the nose it is fruity and flowery, with notes of berries and rose petals. In the mouth it leaves a spicy sensation with a note of licorice. Its well balanced acidity leaves a sense of freshness and cleanliness. Dry, warm and full-bodied, with fine tannins.

FOOD PAIRING

Very appropriate with meat and aged cheese. In its region of origin, Irpinia, it is appreciated with various grilled meats and wild mushrooms as well as local cold cuts.

peculiarity Our Irpinia Aglianico Doc is produced from grapes from ancient Tufo vineyards, with plants 50 years old! With a very low yield per hectare, we produce about 6000 bottles per year.

