

aglianico del beneventano

BENEVENTANO

Indicazione

Geografica Protetta

AGLIANICO



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino rosso

Uve Aglianico

Tipo di terreno Argilloso-calcareo

Sistema di Allevamento Spalliera

Vendemmia La raccolta viene effettuata manualmente tra settembre e ottobre

Resa ettaro 80 q.li/ha

Vinificazione

Le uve sono state diraspate e vinificate. La macerazione è avvenuta in vinificatori orizzontali. Durante questo periodo (10-14 giorni), il vino ha completato anche la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 30°C. Il vino è stato poi introdotto in barriques da 225 litri dove ha completato la fermentazione malotattica. Successivamente, si è proceduto all'imbottigliamento seguito dall'affinamento in bottiglia prima dell'introduzione sul mercato.

Caratteristiche

Il colore è rosso con riflessi violacei.

Al naso risulta fruttato, con spiccate note di prugna selvatica. All'assaggio è fermo, ben equilibrato con note di frutta secca e legno.

Abbinamenti

Vino che esalta i sapori delle carni rosse, specialmente se alla brace, formaggi di media stagionatura e carni suine.

Temperatura di servizio 18°C

Gradazione alcolica 13% vol

Appellation

Protected Geographical Indication

Colour Red

Grape Aglianico

Soil Clay-calcareous

Traning System Spalliera

Harvest Manual harvest

September-October

Yield 8 tons/ha

Vinification

The grapes are destemmed and then the vinification is carried out. Maceration is carried out in horizontal rotative vats. During this period (10-14 days), the wine completes the alcoholic fermentation at a temperature not exceeding 30°C. The wine is then transferred in to 225 lt wooden barriques to complete the malolactic fermentation. Successively the wine is removed from the barriques and bottled. The wine is refined in the bottle before being introduced to the market.

Flavour Characteristics

Red in colour with violet reflections.

It has a fruity bouquet with intense notes of wild plum. The palate is well balanced and still, with notes of dried fruit and wood.

Food Pairing

This wine accentuates red meat, especially grilled. It also pairs well with medium-aged cheese and pork.

Service Temperature 18°C

Alcohol 13% vol

