

BENEVENTANO

Indicazione
Geografica Protetta

AGLIANICO**TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA****Denominazione**

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino Rosso

Tipo di terreno

Medio impasto ricco di scheletro

Sistema di Allevamento

Guyot

Vendemmia La raccolta viene effettuata manualmente metà ottobre

Resa ettaro 80 q.li/ha

Vinificazione

Fermentazione con macerazione di media lunghezza in contenitori verticali in acciaio inox a temperatura controllata per preservarne gli aromi. Affinamento su fecce fini con ripetuti batonage per acquisire una maggiore grassezza e per una migliore evoluzione gusto-olfattiva. Maturazione in serbatoi di acciaio e in barriques, affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi

Caratteristiche

Di colore rosso rubino con riflessi violacei e dal profumo intenso e complesso. Da giovane è noto per i sapori di cuoio, pepe bianco, frutti neri e salumi che con l'invecchiamento, si sviluppano in morbidi aromi polverose di fichi secchi e pelle conciata dal sole. Per quelli di noi che sono fan dei vini rustici, l'Aglanico è una scelta perfetta

Abbinamenti

È uno dei migliori vini da accompagnamento per gli arrostiti. Ideale anche per i primi piatti della cucina mediterranea, per la cacciagione e i formaggi stagionati.

CARNI: petto di manzo, di maiale affumicato, soppressata, manzo barbecue, carne asada, hamburger, selvaggina, carne di manzo e coniglio in umido.

FORMAGGI: pecorino, asiago, grana padano, provolone

Temperatura di servizio 18° - 20°C

Gradazione alcolica 12,,50% vol

Appellation

Protected Geographical Indication

Colour Red

Soil Medium-textured with various size rock fragments

Traning System Guyot

Harvest Manual harvest in the second half of October

Yield 80 q.li/ha

Vinification

Grapes are first selected, destemmed and softly pressed. Fermentation with medium length maceration in vertical stainless steel containers at a controlled temperature to preserve the aromas. Ageing on fine lees with repeated batonage to gain a greater fatness and for a better evolution of taste and smell. Maturation in steel tanks and then in barriques helps the integration of the flavour compounds. It's aging in bottle for at least 4 months before release

Flavour Characteristics

Ruby red in color with violet hues and complex aromas. In youth is known for leather flavors, white pepper, black fruits and meats that with aging, develop in soft dusty aromas of dried figs and skin tanned by the sun. For those who are a fan of rustic wines Aglanico is a perfect choice

Food Pairing

It is one of the best wines to pair with roast meat. Also ideal for pasta with sauces, game and hard cheeses.

MEAT: beef brisket, smoked pork, soppressata, barbecue beef, carne asada, buffalo burgers, venison, beef and rabbit stew.

CHEESE: pecorino, asiago, grana padano, provolone

Service Temperature 18° - 20°C

Alcohol 12,50% vol

