



CONTRADA



IRPINIA AGLIANICO DOC

Denominazione	IRPINIA AGLIANICO DOC
Vitigno	Aglianico 100%
Vigneto	Candida
Terreno	Argilloso calcareo
Esposizione	Sud/ovest
Altitudine	500 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento	cordone speronato
Densità di impianto	3000 Ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 15 anni
Resa per ettaro	Circa 70 quintali
Periodo di raccolta	Fine ottobre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata
Affinamento	Barriques di rovere Francese per 12 mesi e sei mesi in bottiglia
Colore	Rosso rubino intenso
Profumo	Boguet complesso , intenso e avvolgente; offre Aromi che ricordano frutti rossi, la ciliegia, le spezie come la vaniglia, tabasco, cacao e caffè
Sapore	Caldo, avvolgente, di buona struttura, con Aromi di frutti rossi e una lunga persistenza
Abbinamento	Carni rosse, cacciagione e formaggi medi e stagionati
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Gradazione alcolica	13 - 15%VOL