



CONTRADA



Aglianico Campania IGT

Nome	Ruber
Denominazione	Aglianico Campania IGT
Vitigno	Aglianico 100%
Vigneto	Candida
Terreno	In prevalenza argilloso
Esposizione	Sud - Est
Altitudine	500 M S.L.M.
Sistema di allevamento	Spalliera con potatura a guyot o cordone speronato
Densità di impianto	3500 Ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 20 anni
Resa per ettaro	Circa 70 quintali
Periodo di raccolta	Fine ottobre / inizio novembre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in rosso in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	In barriques di terzo e quarto passaggio per dieci mesi. In bottiglia per sei mesi circa
Colore	Rosso rubino
Profumo	Si percepiscono aromi intensi di amarena, mora selvatica e viola
Sapore	Elegante e morbido con note che richiamano i frutti di bosco e la confettura di fragole
Abbinamento	Da servire con minestre , piatti a base di carne, carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati
Temperatura di servizio	16-18°C
Gradazione alcolica	12-14%Vol