

AGLIANICO

Vino biologico

Vitigno: Aglianico 100%

Forma d'allevamento: Spalliera - Guyot

Densità d'impianto: 3000/3500 ceppi per ettaro

Zona di produzione: Comune di Benevento

Altimetria ed esposizione: 400 m s.l.m. con esposizione Ovest / Sud - Ovest

Caratteristiche del Terreno: marne argilloso-calcaree ed arenarie

Resa in uva: 80 ql/Ha

Periodo di raccolta: seconda metà di ottobre

Fermentazione: in rosso, a temperatura controllata (24 - 25°C), per circa 10/12 giorni

Affinamento: 6/12 mesi in barriques e acciaio inox

Grado alcolico: 14,5 % Vol.

Colore: rubino con riflessi violacei

Naso: intenso, con evidenza delle tipiche note di ciliegia, di maresca, di viola e frutti rossi.

Gusto: fresco, equilibrato e di buona struttura con una piacevole tannicità ed un lungo finale fruttato

Abbinamenti: primi piatti, ragù, carni rosse alla griglia e selvaggina formaggi di buona stagionatura ed affettati.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C




OPPIDA
AZIENDA VITIVINICOLA