



AGLIANICO

IGT PUGLIA

Varietà: Aglianico in Purezza

Vigneto: allevato a pergola pugliese con resa di 80 qli. per ettaro

Vinificazione: a metà Ottobre, quando di solito raggiungono la maturazione ideale, Le uve vengono raccolte e condotte in casse di plastica in cantina, dove vengono immediatamente diraspate e pigiate. La macerazione avviene in vinificatori di acciaio inox per 14 giorni con frequenti rimaneggi tradizionali e delestage. Il mosto fermenta ad una temperatura controllata di 28°.

Maturazione: dopo la fermentazione alcolica il vino svolge la fermentazione malolattica in silos di acciaio, quindi dopo 6 mesi viene travasato in botti grandi da 30 hl per 12 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, Profumi intensi e complessi di frutta matura, frutti di bosco, vaniglia e altre spezie. In bocca è morbido, caldo e pieno; una giusta freschezza e una elegante tannicità, ne fanno un vino equilibrato e di grande carattere.

Alcool 13 %
Acidità Tot. 5,70 g/l.
Estratto secco 37 g/l.

Confezioni- 6 e 12 Bottiglie