



ANTICA ENOTRIA

APULIAN ORGANIC FARM



## AGLIANICO

IGT PUGLIA

100% Aglianico  
13,5% vol.

**VARIETÀ:** Aglianico in Purezza.

**VIGNETO:** allevato a pergola pugliese con resa di 60 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.

**"PROFUMI AFFASCINANTI E LEGAME CON LA TRADIZIONE"**

**GRAPE VARIETY:** Pure Aglianico

**VINE:** Trained using the "Pugliese trellis" method.

**YIELD:** 6,000 kg. per hectare

**VINIFICATION:** Mid October, when the grapes reach the ideal ripeness, they are harvested and placed in plastic crates in the wine cellar where they are immediately stripped of leaves and stems and crushed. Maceration occurs in stainless steel vats for 14 days, with frequent traditional pumpovers and delestage ("rack and return"). The grapes are left to ferment in the juice at a controlled temperature of 28°C.

**AGING:** After alcoholic fermentation, the wine begins its period of malolactic fermentation in steel tanks for 6 months, followed by 12 months in 30 hectolitre oak casks.

**SENSORY CHARACTERISTICS:** Deep ruby red colour. Intense and complex bouquet of ripe fruit, forest berries, vanilla and other spices. It's velvety, warm and full on the palate; a correct freshness and an elegant tannic quality make it a balanced wine with great character.

**"CHARMING SCENTS AND A STRONG LINK TO TRADITION"**

Volume 750ml  
Imballo/Pack 6 bott.  
AGL

Volume 1,5L  
Imballo/Pack 1 bott.

wine

SCHEDA  
TECNICA



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT  
IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO N.  
PF0920

Az. Agr. Di Tuccio Raffaele  
di Di Tuccio Luigi

Viale di Levante 19 - 71042 Cerignola FG  
Tel 0885 418462 - Fax 0885 424688  
info@anticaenotria.it

Piva 03739110710  
IBAN IT41S054 247838000001001062

controllato da ICEA  
www.anticaenotria.it

