

AGLIANICO DOP SANNIO 2015

Denominazione **AGLIANICO DOP SANNIO**

Descrizione Nella località Calvese del Comune di Guardia Sanframondi, nascono le vigne dell'uva aglianico, custodite con tradizionali metodi di allevamento. L'esposizione a sud est e un terreno argilloso calcareo garantiscono un vino rosso ad elevata tannicità, con una finezza e struttura paragonabile al "Barolo del Sud".

Andamento climatico La campagna viticola 2015 è stata caratterizzata da una stagione estiva con temperature alte e da una giusta piovosità. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito un armonioso sviluppo delle uve, garantendo uno stato sanitario perfetto senza alcuna malattia per l'uva.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Guardia Sanframondi (BN)

Vigneti Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro
Resa per ettaro: 70 ql/Ha

NOTE TECNICHE

Varietà 100% Aglianico

Grado Alcolico 13,5%

Affinamento 90% in acciaio inox, 10% in botti di rovere francese

Temperatura di servizio 18° C

Epoca vendemmia fine ottobre

Formati disponibili 750 ml - 375 ml

Note Organolettiche Colore rosso rubino, consistente, profumo intenso, persistente e fine, floreale speziato con sentori di viola. Di gusto secco, caldo di alcool, abbastanza morbido e tannico, di buona struttura, equilibrato ed armonico.

Abbinamento E' un vino straordinario, che sa accompagnarsi a carni rosse alla griglia, arrostiti, cacciagione, formaggi stagionati.

