



BENEVENTO

indicazione geografica protetta

AGLIANICO

Uve: Aglianico 100%

Zona di Produzione: Sannio

Esposizione ed altimetria: terreni collinari Esposti a sud – est a 300/450 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: calcarei, tufacei

Sistema di allevamento: guyot.

Densità di impianto: 1600/3500 per ettaro

Resa uva Kg/ha: 11000

Epoca di vendemmia: ottobre

Tecniche di vinificazione: le uve, raccolte a mano dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a macerazioni di 15/20 gg. Segue una pressatura soffice e maturazione in acciaio

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino, ha un odore intenso di frutta rossa. Al gusto si presenta morbido con persistenza di aroma speziato e fruttato

Alcol svolto: 12/13.5%

Abbinamenti: si accompagna delicatamente ad arrostiti, grigliate di carni rosse e selvaggina

Formati: 0,375 / 0,75 lt.



BON'VENTO®