



AGLIANICO BENEVENTANO IGP



Origine: Sannio – Campania region

Uve: Aglianico 100%

Vol: 13,5%



Altitudine: 400 metri s.l.m.

Terreno: argilla e calcare

Sistema d'allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4000 piante/ha

Vendemmia: Seconda metà di ottobre (a mano)

Tecnica di vinificazione: Macerazione a temperatura controllata (24-26°) e poi fermentazione malolattica.

Affinamento: 8 mesi in acciaio - bottiglia

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Intensa fragranza di frutti rossi

Sapore: Solidi ed eleganti tannini, al palato molto secco e corposo con retrogusto di frutti rossi maturi.

Ideale con carni rosse e arrosti



CANTINE IORIO S.r.l.

via Scauzone 2/A - 82030 Torrecuso (BN) Italia - tel.: +39 0824 874131 - e-mail: info@cantineiorio.it - pec: cantineioriosrl@legalmail.it
P.IVA e C.F.: 01325670626 - Cap. Soc. int. ver.: 220.000,00 Euro - N. Iscr.: C.C.I.A.A. di Benevento: 01325670626

www.cantineiorio.it