

## AGLIANICO del TABURNO DOCG



*Origine: Torrecuso - Sannio*

*Uva: 100% Aglianico*

*Gradazione alcolica: 14%*



Altitudine: Colline a circa 400 metri s.l.m.

Tipo di terreno: Argilla e calcare

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 2500 piante/ha

Epoca di vendemmia: Fine Ottobre (raccolta manuale)

Tecnica di vinificazione: Uve raccolte dopo completa maturazione fenolica. Diraspatura e pressatura soffice. Lunga macerazione sulle bucce per 28 giorni, poi fermentazione malolattica

Invecchiamento: in botte di rovere per 3 anni

Colore: Rosso intenso con sfumature granate

Profumo: Tipiche note di frutti rossi maturi con un delicato sentore di tabacco

Sapore: Vino strutturato, corposo e con lunga persistenza

*Ideale con carni rosse, pasta al ragù e formaggi stagionati*

