

IRPINIA AGLIANICO

D.O.C.



Classificazione:

vino rosso di medio invecchiamento

Vitigno:

100% Aglianico

Provenienza delle uve e caratteristiche dei vigneti:

Vigne di proprietà aziendale in Montemiletto collocate a 500 metri s.l.m. ed in Taurasi a 300 metri s.l.m.

Natura del terreno:

Argilloso - sabbioso

Anno d'impianto:

Dal 2003 al 2012

Sistema di allevamento:

Guyot

Densità d'impianto:

4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

100 quintali massima

Epoca di raccolta:

Fine ottobre - inizio novembre

Grado alcolico: 13%

L'aglianico è un vitigno conosciuto già in tempi antichissimi, originario della Grecia, è oggi impiantato specialmente in Campania; diversi sono i biotipi coltivati, ma le caratteristiche sono molto ondizionate dall'ambiente pedoclimatico in cui vengono allevati.

Vino dal colore rosso rubino e dal profumo intenso: si percepiscono note di frutti rossi e spezie.

In bocca è dotato di buona struttura, fresco, sapido ed equilibrato.

IRPINIA AGLIANICO

D.O.C.

Classification:

Medium aged wine

Vine:

100% Aglianico

Grape origins and vineyard features:

Selection of grape from owned estates vineyards located in Montemiletto (at 500 metres above sea level) and in Taurasi (at 300 metres above sea level)

Soil type:

Clay - sand

Planting year:

From 2003 to 2012

Vineyard training system:

Guyot

Planting density:

4000 plants per hectare

Yield per hectare:

100 quintals maximum

Harvest Season:

End of October - beginning of November.

Alcohol Content: 13%

Aglianico is a vine known since ancient times, originally from Greece, is implanted today especially in Campania; different biotypes are cultivated, the soil and climate characteristics are highly influenced by the environment in which they are bred.

Wine with a ruby red color and intense aroma: with notes of red fruits and spices.

It has a good, fresh, fruity and balanced taste.