



Produzione e vendita
VINO, MIELE e OLIO
da Agricoltura Biologica

Scheda Tecnica Aglianico Sannio IGP



Tipologia: Vino rosso

Denominazione: Sannio Igt - Igp

Vitigno: Aglianico 100%

Provenienza delle uve: Benevento (BN)

Altitudine dei vigneti: 400- 450 m. slm

Sistema di allevamento: controspalliera - tendone.

Densità degli impianti: 2500 - 4500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali ad ettaro

Caratteristiche del suolo: argilloso calcareo, acclivo e pietroso.

Epoca di vendemmia: dopo il 15 ottobre.

Vinificazione: subito diraspapigiato, fermentazione in rosso (con vinacce) fino ad esaurimento zuccheri

Materiale delle vasche di fermentazione: acciaio Inox

Temperatura di fermentazione : dai 16° ai 22 ° a secondo del moment.

Note di degustazione Aglianico Sannio IGP

Colore: rosso rubino limpido e consistente

Naso: intensi e complessi di frutti rossi

Palato: secco, buona alcolicità ed equilibrata tannicità

Abbinamenti consigliati: primi piatti in salsa rossa strutturati a base di carboidrati, carni rosse formaggi semistagionati non piccanti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° -18°

VINO BIOLOGICO