



Aglianico Riserva D.O.C. (Morgia Noce)



Prodotto da uve dei cloni AGLIANICO 100% - coltivato su circa 1,5 ettari aziendali a tendone -

Concimazioni: letame pellettato - sovescio delle erbe spontanee -sovescio di leguminose ad anni alterni e a filari alterni.

Trattamenti :Rame - zolfo - adesivanti .

Potatura : tralcio unico di rinnovo.

Raccolta: da 3° decade di Ottobre a inizio Novembre - esclusivamente manuale - in cassette - subito diraspigiato e messo in fermentini di acciaio termoregolabili;

Fermentazione: in rosso (con vinacce) fino ad esaurimento zuccheri -

Affinamento in barrique , per un periodo di 3 anni circa , dopo imbottigliamento.

Vino maturo, di corpo, armonico, dal colore che varia dal rosso amaranto fino al rosso aranciato . Di gradazione medio alta per le rese per ettaro molto scarse, dal gusto caldo, armonico, giustamente tannico ma con tannini molto meno aggressivi e più rotondi e dai profumi molto persistenti, che vanno dai sentori di ortaggi a quelli speziati .Vino da consumare a temperatura ambiente(17 - 18°) accompagnato a pasti a base di carne - salumi - formaggi piccanti - castagne ecc.

VINO BIOLOGICO