



Aglianico D.O.C.



Prodotto da uve dei cloni AGLIANICO 100% - coltivato su circa 3 ettari aziendali parte a contropalliera parte 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: 3° decade di Ottobre -esclusivamente manuale - in cassette - subito diraspapigiato e messo in fermentini di acciaio termoregolabili;

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

Affinamento in acciaio , per un periodo minimo di 10 mesi , dopo imbottigliamento.

Vino maturo, ma dai tannini ancora giovani,abbastanza armonico, dal colore che può variare dal rosso rubino a rosso amaranto . Di gradazione medio alta per le rese per ettaro molto scarse, dal gusto caldo, giustamente tannico e sapido e dai profumi che vanno da quelli floreali al fruttato .Vino da consumare a temperatura ambiente (17 - 18 °)accompagnato a pasti a base di carne - salumi - formaggi piccanti - castagne ecc.

VINO BIOLOGICO