



Aglianico

4,50€ iva inclusa

Indicazione Geografica Tipica (IGT)

Puglia

Colore rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato, sapore aromatico con corpo consistente, elegante ed equilibrato, sentori con note di spezie, cioccolato e caffè, molto persistente.

- › **Grado alcolico:** 14,00%
- › **Vitigno:** Aglianico
- › **Zona di produzione:** Agro di Minervino (BT)
- › **Tessitura terreno:** Argilloso
- › **Esposizione e altimetria:** Nord – Sud, a 300 m sul livello del mare
- › **Sistema di allevamento:** Spalliera tenuta a Guyot di rese limitate
- › **Periodo di vendemmia:** Fine Ottobre
- › **Raccolta:** Esclusivamente a mano ed in cassette da 25 Kg
- › **Fermentazione alcolica:** Macerazione di 10 gg con continui rimontaggi e délestage all'aria
- › **Affinamento:** Passaggio 4-6 mesi in barrique di media tostatura francese

Descrizione Prodotto

Parametri Enologici

- › **Grado alcolico:** 14,00%
- › **Estratto secco netto:** 32,08 g/l
- › **Zuccheri residuali:** 2,00 g/l
- › **Acidità totale:** 5,20 g/l
- › **Acidità volatile:** 0,27 g/l
- › **Anidride solforosa:** 0,90 mg/l

VITIGNO

RICONOSCIMENTI

COME SERVIRLO

Aglianico

L'Aglianico è un vitigno rosso originario della Grecia, il cui nome, infatti, deriva dal termine Eleanico (che proviene dalla Grecia). I nostri vitigni Aglianico sorgono nell'agro di Minervino Murge su un terreno calcareo-argilloso; il sistema di allevamento è a spalliera tenuta a Guyot.