

AGLIANICO

PUGLIA
Indicazione Geografica Protetta



Area di produzione

Nord di Bari – Contrada Schinosa – Trani a 70mt. s.l.m

Varietà

100% Aglianico

Vigneti

Uve Aglianico allevate a spalliera con cordone speronato su terreno ricco, argilloso e tendenzialmente calcareo con una densità di 4500 piante per ettaro.

Vinificazione

La vendemmia avviene nella seconda metà di ottobre. La macerazione ha una durata di almeno 10 giorni per ottenere la massima estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti. La temperatura di fermentazione non supera mai i 20°C.

Maturazione

La maturazione avviene in botti di rovere di Slavonia da 35 Hl. dove il vino sviluppa le sue caratteristiche. Successivo affinamento in bottiglia per un periodo di 6 mesi.

Note di degustazione

Colore rosso granato intenso, bouquet complesso con note di frutta rossa matura, palato pieno ed armonico, giustamente tannico, grande struttura con finale asciutto.

Abbinamenti gastronomici

Primi piatti con sughi di carne, carni arrosto e formaggi stagionati. Si consiglia di stapparlo almeno 1 ora prima di servirlo, preferibilmente ad una temperatura di 18°C.

Alcool %	Zuccheri Residui g/lit	Acidità Totale g/lit	Solfiti mg/lit
13,5	2,0	5,3	Totale 75 / Libera 15