

AGLIANICO

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Uve: Aglianico
Sistema di allevamento: guyot
Ceppi per ettaro: 4.500–5.500
Terreno: argilloso-calcareo, con buon contenuto di microelementi
Altitudine: 200–300 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Resa: 80–90 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione sulle bucce a temperatura controllata (24–26°C) per circa 10–12 giorni, con rimontaggi quotidiani per estrarre colore e struttura. Affinamento in acciaio inox per 6–8 mesi, con un breve periodo di maturazione in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con riflessi granato
Profumo: elegante e complesso, con sentori di frutta matura (ciliegia, prugna), spezie (pepe nero, tabacco) e leggere note floreali di viola
Sapore: asciutto, corposo, con tannini ben presenti ma morbidi, buona acidità che conferisce freschezza, lungo finale persistente e piacevole

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol
Estratto secco netto: 23 g/l
Zuccheri riduttori: 5,3 g/l
Acidità totale: 5,6 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTI

Ideale con carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina, piatti ricchi e formaggi stagionati. Ottimo anche con piatti tipici della cucina pugliese come le "orecchiette con ragù di carne" o la "braciola".

Note di servizio: servire a 16–18°C

VINEYARD

Grapes: Aglianico
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.500-5.500
Soil: clay-limestone, with good content of microelements
Altitude: 200-300 m/s.l.m.
Harvest: end of September, beginning of October
Yield: 80-90 q.li/Ha

VINIFICATION

Destemming and soft pressing. Maceration on the skins at controlled temperature (24–26°C) for about 10–12 days, with daily pump-overs to extract color and structure. Aging in stainless steel for 6–8 months, with a short period of bottle maturation.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense red with garnet reflections
Parfum: elegant and complex, with hints of ripe fruit (cherry, plum), spices (black pepper, tobacco) and light floral notes of violet
Taste: dry, full-body, with well-present but soft tannins, good acidity that gives freshness, long persistent and pleasant finish

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 23 g/l
Reducer sugars: 5,3 g/l
Total acidity: 5,6 g/l
Total sulphites: 90/100 mg/l

FOOD MATCHING

Ideal with roasted or grilled red meats, game, rich dishes and aged cheeses. Also excellent with traditional Apulian dishes such as "orecchiette with meat ragù" or "braciola".

Service notes: served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Aglianico
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.500
Boden: tonig-kalkhaltig, mit gutem Gehalt an Mikroelementen
Höhe: 200-300 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September, Anfang Oktober
Trauben: 80-90 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Entrappung und sanftes Pressen. Maischegärung auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur (24–26°C) für etwa 10–12 Tage, mit täglichen Umpumpungen zur Extraktion von Farbe und Struktur. Ausbau im Edelstahl für 6–8 Monate, mit kurzer Reifung in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Rot mit granatroten Reflexen
Bukett: elegant und komplex, mit Noten von reifen Früchten (Kirsche, Pflaume), Gewürzen (schwarzer Pfeffer, Tabak) und leichten floralen Anklängen von Veilchen
Geschmack: trocken, körperreich, mit präsenten aber weichen Tanninen, guter Säure, die Frische verleiht, langer anhaltender und angenehmer Abgang

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol
Trocken Extrakt: 23 g/l
Restsüsse: 5,3 g/l
Säuregehalt: 5,6 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-100 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu gebratenem oder gegrilltem roten Fleisch, Wild, reichhaltigen Gerichten und gereiftem Käse. Auch hervorragend zu typischen Gerichten der apulischen Küche wie „Orecchiette mit Fleischragout“ oder „Braciola“.

Serviertemperatur: servieren bei 16–18°C



Aglianico



16-18°C



13% vol



750 ml