

# Aglianico barbassano IGT



## DENOMINAZIONE

Campania Indicazione Geografica Tipica (IGT)

## VITIGNO

Aglianico 100%

## ZONA DI PRODUZIONE

Paternopoli (Av)

## VIGNETI

Ha 4 di uve aglianico allevate a spalliera con cordone speronato su terreno argilloso e tendenzialmente calcareo con una densità di 3.500 piante per Ha.

## VENDEMMIA

Fine Ottobre inizio Novembre

## VINIFICAZIONE

Macerazione prefermentativa delle uve a freddo per circa 2 giorni, successiva fermentazione. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 15-16 giorni.

## MATURAZIONE

In serbatoi di acciaio per 12 mesi, 3 mesi in bottiglia

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore concentrato rubino scuro intenso con riflessi purpurei, al naso offre un bouquet ampio e complesso, ha profumi intensi fruttati; con note varietali di amarena, mora selvatica e prugna, giustamente tannico.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a temperatura ambiente, circa 18°C.

## DATI ANALITICI

Alcool	13,50% Vol.
Acidità totale	6,60 gr/lit
Estratto secco	29,50 gr/lit

## CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO

Bordolese conica cl 75  
Casse da 6, pallet da 84 cartoni.



Aplianico  
**barbassano**  
IGT