

# Aglianico

## Barbassano

### IGT

**DENOMINAZIONE:**

Campania Indicazione Geografica Tipica (IGT)

**VITIGNO:**

Aglianico (100%)

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Paternopoli (Av), Italia

**VIGNETO:**

Ha 6 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:**

La vendemmia a mano viene fatta fra fine Ottobre ed 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 inox per 12 mesi, successivamente almeno 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 arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Va servito ad una temperatura di circa 18-20°C.

**DATI ANALITICI (INDICATIVI):**

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

**CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO:**

Bordolese conica di 75cl.  
Cartone da 6 bottiglie, pallet da 105 cartoni.



BARBASSANO  
Aglianico  
CAMPANIA IGT



te masciare  
AZIENDA AGRICOLA

