

Campania Rosso IGT *Lumanera*



DENOMINAZIONE:
Campania Rosso IGT

VITIGNO:
65% Aglianico, 30% Merlot, 5% Syrah

ZONA DI PRODUZIONE:
Paternopoli (AV), Italia

VIGNETI:
Ha 4 di uve Aglianico e Merlot 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, selezionando solo le migliore uve destinate ai nostri top di gamma.

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 circa 18 mesi, successivamente per circa 12 mesi in botte di rovere Francese. Si affina in bottiglia per

almeno 18 mesi. La notevole struttura lo rende estremamente longevo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore concentrato rubino scuro intenso quando giovane, con gli anni con maggiori riflessi di granato, al naso offre un bouquet ampio di ciliegia matura e frutta di bosco; con note speziate di violetta e tabacco. Più vellutato con tannini più morbidi ed una acidità inferiore rispetto al Taurasi, con una ottima persistenza aromatica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Accompagna i migliori arrostiti, filetti e piatti leggermente piccanti. Si abbina molto bene con formaggi stagionati e tartufo e piatti strutturati in generale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Va servito ad una temperatura di circa 18-20°C.

DATI ANALITICI (INDICATIVI):
Alcool 14,50% Vol.
Acidità totale 6,40 gr/lit
Estratto secco 34,00 gr/lit

CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO:
Bordolese conica di 75cl.
Cartone da 6 bottiglie, pallet da 105 cartoni.
In alternativa in magnum da 1.5L con capsula in cera e scatola in legno, soggetto a disponibilità.



LUMANERA



*Athene
Noctua*

te masciare
AZIENDA AGRICOLA

Product of Italy