

Aglianico beneventano indicazione geografica tipica

Vitigno 100% aglianico amaro del Taburno

Annate in vendita 2008

Forma di allevamento cordone speronato

Densità di impianto 2400 piante per ettaro

Suolo argilla e calcare

Gradazione alcolica superiore 13%

Temperatura di servizio consigliata 18°

Vinificazione

macerazione pellicolare per 15 giorni a 24°. Affinamento in barriques di secondo passaggio francesi di Allier, Nevers e Vosges a tostatura forte e media per 9 mesi. Altri 3 mesi di riposo in bottiglia

Descrizione organolettica

Rosso cupo. Profumi di more selvatiche, mirtilli, confetture di prugne rosse. Denso, polposo, persistente.

Note L'etichetta è della manifattura Giustiniani di Napoli, la più importante fabbrica di ceramiche d'Europa nel 1700. L'aglianico del Taburno è molto particolare per i suoli della montagna, una via di mezzo a livello di consistenza tra il Vesuvio e le Dolomiti. Infatti le sue rocce sono dolomie.

08/04/2009 10.46.00

08/04/2009 10.46.00