



Irpinia Aglianico D.O.C.

Questo vino prodotto con le uve dell'antico vitigno aglianico coltivato in particolari terreni dell'Irpinia, ha un colore rosso rubino, odore caratteristico, e sapore pieno molto persistente. Si accosta bene ai piatti di selvaggina, formaggi piccanti ed arrosti saporiti. Va servito a temperatura di 16° - 18°.

Area di produzione:

Torre le Nocelle, nel cuore dell'area di produzione dell'aglianico DOC, con terreni situati ad una altitudine 400/450 m. m.s.l.. Particolarmente idonei alla viticoltura.

Vitigno:

Aglianico : 100%.

Sistema di allevamento:

La forma di allevamento dei vigneti è a cordone speronato, con 3500 ceppi per Ettaro, condotti con metodo di agricoltura integrata. La produzione per ettaro è di 90/100 q.li.

Vinificazione:

Raccolta manuale e sistemazione in cassette di plastica max di peso 22 Kg., eseguita a fine ottobre. Pigiadiraspatura, seguita da macerazione in serbatoi di acciaio inox, a temperatura controllata 23° - 25° per una durata di 15/20 giorni. Svinatura e fermentazione lenta sempre in serbatoi di acciaio. Dopo il primo travaso il vino viene affinato in serbatoi di acciaio.

Caratteristiche:

Colore rosso rubino vivace, bouquet intenso, con note di speziato. Sapore asciutto, pieno con sentori di viola e lampone.

Abbinamenti:

Piatti a base di carne, arrosti, cacciagione e formaggi piccanti.

Enologo: Roberto Iommazzo.



Azienda Agricola Vitivinicola
Contrada Bosco, 41, Torriani (AV)
collinedelsole@hotmail.it
www.collinedelsole.it

Acidità totale	ph	%Vol
6,50	3,35	13