

## AGLIANICO

---

DENOMINAZIONE: SANNIO DOC AGLIANICO

UVAGGIO: AGLIANICO

VENDEMMIA: 2018

AREA DI PRODUZIONE: SANNIO BENEVENTANO

SUPERFICIE AZIENDALE VITATA: 22 ETTARI

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: 400-450 M SLM

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: CALCAREO ARGILLOSO, RICCO DI SCHELETRO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

DENSITA' D'IMPIANTO: 4.000 CEPPI PER ETTARO

RESA PER ETTARO: 60-70 QUINTALI/ETTARO

PERIODO DI RACCOLTA: OTTOBRE

TECNICA DI VINIFICAZIONE: LE UVE, RACCOLTE A MANO, DOPO ACCURATA CERNITA, VENGONO DIRASPATE E PIGIATE; LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA, CON MACERAZIONE SULLE BUCCE PER ALCUNI GIORNI.

AFFINAMENTO: IN BARRIQUES DI ROVERE E SUCCESSIVAMENTE IN BOTTIGLIA

CENNI STORICI: IL SANNIO BENEVENTANO E' UN TERRITORIO COLLINARE DI ORIGINE VULCANICA, RIVELATOSI FIN DALL'ANTICHITA' IDEALE ALLA COLTIVAZIONE DELLA VITE.

CARATT. ORGANOLETTICHE: IL COLORE E' ROSSO VIOLACEO INTENSO. AL NASO PRESENTA NITIDI SENTORI DI CASSIS E MORA, SPEZIE DOLCI SU FONDO SOAVEMENTE BALSAMICO E VANIGLIATO. AL PALATO E' ROTONDO, PIENO, DAL TANNINO MORBIDO E SETOSO.

