



AGLIANICO

IGT Puglia - BIO

VARIETÀ: Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Marchesana, Gioia del Colle

TIPO DI TERRENO: Terreno rosso ferroso caratterizzato da uno strato di roccia calcarea sottostante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 70 q.li

VENDEMMIA: Raccolta manuale delle uve nella seconda metà di Ottobre

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 24 mesi in serbatoi di acciaio e 12 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Colore rosso purpureo profondo con riflessi rubini

PROFUMO: Naso fitto ed elegante con sentori di mora di rovo, amarena, prugna e viola, impreziositi da ricordi di liquirizia, cuoio e resine balsamiche

GUSTO: Sorso nitido e austero, sorretto da decisa trama tannica e spiccata freschezza. Notevole allungo finale tra ritorni di liquirizia e di erbe aromatiche