

Ita

Vini Rossi

AGLIANICO IGT PUGLIA - BIO

.....



VARIETÀ: 100% AGLIANICO

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETO MARCHESANA,
GIOIA DEL COLLE

TIPO DI TERRENO: TERRENO ROSSO FERROSO
CARATTERIZZATO DA UNO STRATO DI ROCCIA
CALCAREA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 70 Q.LI

VENDEMMIA: RACCOLTA MANUALE DELLE UVE
IN CASSETTA NELLA SECONDA METÀ DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE ALCOLICA
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,
IMPREZIOSITO DA NOTE BALSAMICHE CHE
RICORDANO LIQUIRIZIA E CUIOIO

GUSTO: SORSO NITIDO E AUSTERO, SORRETTO DA
DECISA TRAMA TANNICA E SPICCATA FRESCHEZZA.
NOTEVOLE ALLUNGO FINALE TRA RITORNI DI
LIQUIRIZIA E DI ERBE AROMATICHE

Eng

Red Wines

AGLIANICO IGT PUGLIA - ORGANIC

.....



GRAPES: AGLIANICO 100%

PRODUCTION AREA: VINEYARDS MARCHESANA,
GIOIA DEL COLLE, PUGLIA

SOIL: RED IRON SOIL, CHARACTERISED BY AN
UNDERLYING LAYER OF LIMESTONE

VINE-TRAINING SYSTEM: SPUR-PRUNED CORDON

PLANTS PER HECTARE: 4300

PRODUCTION PER HECTARE: 7 TONS

HARVEST: MANUALHARVEST IN BOXES DURING THE
SECOND HALF OF OCTOBER

VINIFICATION: ALCOHOLIC FERMENTATION IN
STAINLESS STEEL TANKS AT A CONTROLLED
TEMPERATURE

AGING: 24 MONTHS IN STAINLESS STEEL TANKS AND
12 MONTHS IN THE BOTTLE

TASTING NOTES

SIGHT: DEEP PURPLE-RED WITH RUBY REFLECTIONS

NOSE: DENS AND ELEGANT NOSE WITH SCENTS OF
BLACKBERRY, BLACK CHERRY, PLUM AND VIOLET.
ENHANCED BY BALSAMIC NOTES RECALLING
LIQUORICE AND LEATHER

PALATE: CLEAN AND AUSTERE, SUSTAINED BY STRONG
TANNINS AND BOLD FRESHNESS. REMARKABLY LONG
FINISH, WITH ECHOES AND AROMATIC HERBS