



l'onda del
cambiamento



SCHEDA TECNICA AGLIANICO



Varietà: Aglianico

Denominazione: Indicazione Geografica Protetta Puglia

Produzione: Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

Vendemmia: Ultima settimana di Ottobre

Allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 90 q.li

Vinificazione: Dopo la selezione e raccolta, le uve diraspate sono convogliate in grandi tini troncoconici in rovere Allier dove da subito ha luogo una macerazione pre-fermentativa a freddo per circa tre giorni. La fermentazione avviene a temperature che non superano i 22°C e si prolunga la macerazione post-fermentativa.

Affinamento: 24 mesi in botti di rovere francese.

Alcol: 14% vol.

Colore: Rosso rubino luminoso e carico.

Aroma: Naso penetrante, balsamico, con aromi terziari di spezie: pepe nero, macis e noce moscata legati da leggere note di tostatura.

Note sensoriali: **Gusto:** Un approccio caldo, ben bilanciato, decisamente tannico con un tannino fitto, asciutto e maturo. Sensazione tattile di velluto pettinato, sul finale chiude voluminoso e persistente con ritorno retronasale speziato e balsamico.

Temp. di servizio: 17 - 18 °C

SCHEDA TECNICA 01/04/2016 - La presente annulla e sostituisce la precedente. Le variazioni dei dati e di prodotto non sono soggette a preavviso