

CAMPO SCURO

AGLIANICO

BENEVENTO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Aglianico è un'uva portata dai greci da cui il nome di "Uva Ellenica" trasformato durante il Regno di Napoli in "Uva Aglianica" dagli Aragonesi per via della loro pronuncia della doppia "l" in "gl".



VITIGNO Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE Torrecuso (BN)

ALTITUDINE VIGNETI 200 m/slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera orizzontale semplice con potatura a guyot doppio

TIPO DI TERRENO Calcareo - Argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO Sud

DENSITÀ CEPI PER ETTARO 3000

RESA PER ETTARO 90 q/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI) 8-12

EPOCA VENDEMMIA Prima decade di Ottobre

RACCOLTA

Manuale, in piccole cassette da 15 kg in corrispondenza della piena maturazione fenolica

VINIFICAZIONE

Fermentazione In rosso a temperatura controllata con macerazione delle bucce per 10 giorni

AFFINAMENTO

4 mesi in silos di acciaio ed almeno 3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino brillante, tendente al granato in fase evolutiva. Profumi spiccati di frutti rossi ed una lieve nota speziata. Gusto asciutto, di corpo, leggermente tannico, gustoso e piacevole al palato

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16° -18° C.

ABBINAMENTI

Si abbina bene alle pietanze della tradizione partenopea: pasta al forno, parmigiana e grigliate di carne.

GRADO ALCOLICO 12,5 % vol.