

PENTIME

AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



VITIGNO Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE Torrecuso (BN)

ALTITUDINE VIGNETI 400 m/slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

controspalliera orizzontale semplice con potatura a guyot doppio

TIPO DI TERRENO Argilloso - Calcereo

ESPOSIZIONE VIGNETO Sud

DENSITÀ CEPPI PER ETTARO 3500

RESA PER ETTARO 75 ql/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI) 10-15

EPOCA VENDEMMIA Seconda decade di Ottobre

RACCOLTA

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

VINIFICAZIONE

in rosso a temperatura controllata macerazione delle bucce per 15 gg

AFFINAMENTO

In barrique di rovere francese per 12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino, tendente al granata con l'invecchiamento; profumi intensi e complessi di frutti rossi, sentori speziati di pepe nero e chiodi di garofano; gusto secco ed equilibrata tannicità, morbido e persistente, di struttura importante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C.

GRADO ALCOOLICO 15 % vol.

METODO DI CONSERVAZIONE

Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-16), lontano da fonti di luce e calore