

San Pantaleo

AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



VITIGNO Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE Torrecuso (BN)

ALTITUDINE VIGNETI 350 m/slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Contro spalliera orizzontale semplice con potatura a guyot doppio

TIPO DI TERRENO Argilloso - Calcareo

ESPOSIZIONE VIGNETO Sud

DENSITÀ CEPI PER ETTARO 3500

RESA PER ETTARO 80 ql/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI) 8-12

EPOCA VENDEMMIA Inizio Ottobre

RACCOLTA

Manuale, in piccole cassette da 15 kg

VINIFICAZIONE

in bianco a temperatura controllata con macerazione delle bucce per 2-4 ore

AFFINAMENTO

4 mesi in silos di acciaio e 2/3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosa antico e dai profumi di mirtillo e ribes rosso accompagnati da una nota floreale.

Al gusto è ricco di una fresca acidità, ottima struttura con un finale fruttato e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C.

GRADO ALCOOLICO 13% vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Risotti e primi piatti poco conditi, zuppe e grigliate di pesce.