

TREMISSE

AGLIANICO DEL TABURNO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Eccoci di fronte al vino che esprime
al meglio il nostro territorio...



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	nord-ovest
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO	3500
RESA PER ETTARO	60 ql/ha
ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI)	25-30
EPOCA VENDEMMIA	

prima decade di Novembre

RACCOLTA

Manuale, in piccole cassette da 15 kg

VINIFICAZIONE

fermentazione in acciaio a temperatura controllata
con macerazione delle bucce per 30 giorni.

AFFINAMENTO

24 mesi in barrique e tonneaux di rovere francese,
24 mesi in acciaio ed almeno 12 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso con sfumature granato.
Profumo elegante e fine di frutta rossa come il
gelso e la mora. Sensazioni di mirto e china
viaggiano paralleli con profumi di cacao amaro,
tabacco e una rinfrescante nota mentolata. Il legno
è perfettamente integrato. Al palato la morbidezza
tannica e la freschezza sono la cifra stilistica del
vino che lo rendono adatto al lunghissimo
invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18° C.
--------------------------------	-----------

GRADO ALCOOLICO	16 % vol.
------------------------	-----------

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Arrosti di carne e selvaggina, formaggi stagionati a
base latte vaccino o di pecora.