



# Sannio Aglianico DOC

Dal colore rosso rubino e dal profumo dei frutti rossi nasce l'Aglianico



- Tipologia:** Vino rosso.
- Denominazione:** Sannio Aglianico DOC
- Vitigno:** Aglianico 100%
- Sistema di allevamento:** Spalliera
- Densità degli impianti:** 4500 ceppi per ettaro
- Resa per ettaro:** 80 quintali ad ettaro
- Caratteristiche del suolo:** Argilloso
- Epoca di vendemmia:** Ottobre
- Vinificazione:** In acciaio con rimontaggi quotidiani e macerazione delle bucce dai 12 ai 15 giorni a seconda dell'andamento dell'annata
- Temperatura di fermentazione:** 26°C
- Titolo alcolometrico:** 13% vol.
- Acidità totale:** 5,60
- Estratto secco totale:** 28
- Glucosio e Fruttosio:** Assente
- Colore:** Colore rosso rubino brillante
- Temperatura di servizio:** 18°
- Naso:** profumi di frutti rossi come ciliegie sotto spirito, more, lamponi neri e ciliegie sotto spirito accompagnate da leggere note di spezie e tabacco.
- Al Palato:** Si presenta ben strutturato e in equilibrio con il corpo, morbido, persistente e con un piacevole retrogusto.
- Abbinamenti consigliati:** Ideale con carni rosse alla brace, selvaggina, primi piatti a base di carne e formaggi stagionati non piccanti.



- Type of Wine:** Red wine
- Denomination:** Sannio Aglianico DOC
- Grape variety:** Aglianico 100%.
- Plant breeding system:** Espalier
- Planting Density:** 4500 vines per hectare.
- Yield per hectare:** 8 Tonnes per hectare.
- Soil Characteristics:** Clayey
- Harvesting time:** October
- Winemaking:** In stainless steel tanks with daily "pumping over" and grape skin maceration between 12 and 15 days depending on the year performance.
- Fermentation temperature:** 26°C.
- ABV:** 13% vol.
- Acidity:** 5,60
- Total dry extract:** 28
- Glucose and Fructose:** Not present
- Colour:** Brilliant red ruby.
- Serving temperature:** 18°
- Aromas:** On the nose it has a strong presence of red fruits like cherries and blackberries followed by light tobacco notes.
- Taste:** The palate is well structured and balanced with a smooth and persistent body.
- Food Pairing:** Ideal with grilled red meat, wild game, pasta with meat and aged cheeses.

