

Aglianico barbassano IGT



DENOMINAZIONE

Campania Indicazione Geografica Tipica (IGT)

VITIGNO

Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Paternopoli (Av)

VIGNETI

Ha 4 di uve aglianico allevate a spalliera con cordone speronato su terreno argilloso e tendenzialmente calcareo con una densità di 3.500 piante per Ha.

VENDEMMIA

Fine Ottobre inizio Novembre

VINIFICAZIONE

Macerazione prefermentativa delle uve a freddo per circa 2 giorni, successiva fermentazione. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 15-16 giorni.

MATURAZIONE

In serbatoi di acciaio per 12 mesi, 3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore concentrato rubino scuro intenso con riflessi purpurei, al naso offre un bouquet ampio e complesso, ha profumi intensi fruttati; con note varietali di amarena, mora selvatica e prugna, giustamente tannico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a temperatura ambiente, circa 18°C.

DATI ANALITICI

Alcool	13,50% Vol.
Acidità totale	6,60 gr/lt
Estratto secco	29,50 gr/lt

CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO

Bordolese conica cl 75
Casse da 6, pallet da 84 cartoni.

Azienda Agricola **Le Masciare S.r.l.**
Contrada Barbassano snc

83052 Paternopoli (AV) - Italy
P.IVA 02625920646

Tel +39 06 97 99 79 48
Fax +39 06 97 99 79 49

info@lemasciare.com
www.lemasciare.com



Apuliano
barbassano
IGT