



#### AGLIANICO DEL TABURNO

Denominazione: Aglianico del taburno DOC

Vitigno: Aglianico 100%

Zona di Produzione: collinare (250 metri s.l.m.)

Allevamento: guyot con capo a frutto rinnovabile orizzontale

Densità: 2500 ceppi per ettaro

Produzione max per Ha: 60-80 ql

Vendemmia: manuale nella terza decade di ottobre

Terreno: argilloso - calcareo

Esposizione: sud-est

Vinificazione: a temperatura controllata per 20-25 giorni

Affinamento: in barriques per 12 mesi, con vasi vinari in

acciaio per 4/5 mesi e in bottiglia per 6 mesi

Analisi sensoriali: dal colore rosso rubino con riflessi violacei, dai profumi persistenti e molto intensi di frutta

a bacca rossa matura e allo stesso tempo speziato, gusto pieno, caldo e dai tannini vellutati