



 **100% Aglianico**
IGP Puglia

 **VOL. 14%**  **750 ml**

AREA DI PRODUZIONE:

Provincia di Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

VINIFICAZIONE:

La raccolta avviene esclusivamente nelle ore notturne per prevenire fermentazioni ed ossidazioni indesiderate. L'uva viene diraspata ed inviata tramite tubazioni in acciaio inox in un vinificatore nel quale avviene la macerazione contestualmente alla fermentazione alcolica e malolattica. Periodicamente vengono fatti dei rimontaggi a pioggia fino alla svinatura.

AFFINAMENTO:

In acciaio per almeno un anno e almeno tre mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Rosso rubino brillante. Al naso è penetrante, balsamico, con sentori speziati terziari: pepe nero e noce moscata legati da leggere note tostate. Al palato è caldo, ben equilibrato dal tannino asciutto e maturo. Il finale, voluminoso e persistente, chiude con un ritorno retronasale speziato e balsamico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

L'aglianico si abbina bene a carni rosse, sia al forno che alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.



DIMENSIONI CARTONE
17 L x 25 L x 31 H



PALLET EPAL (120X80)
105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



PALLET USA (100X120)
125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE



EAN
8 0 5 2 4 6 2 2 8 0 2 3 2



BIOLOGICO - CERTIFICATO
IT BIO BAC 168782



Aziende Agricole
D'ADDARIO