

SESTO A QUINCONCE

IRPINIA AGLIANICO DOC

VITIGNO

Aglianico

ZONA

Paternopoli

VIGNETI

Raggiera avellinese – 1.200 ceppi per Ha.

VENDEMMIA

Seconda decade di Novembre

VINIFICAZIONE

Macerazione per circa 15 giorni.
Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Malolattica completamente svolta in barriques di rovere francese.

AFFINAMENTO

Doppio passaggio di 12 mesi in barrique di rovere francese e ulteriori 12 mesi in barriques di rovere americana. Affinamento di almeno 24 mesi in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Al naso mix di frutto e spezia, che al palato si aggiungo a note di tabacco e cassis, leggero sentore balsamico. Tannini muscolosi e persistenti per un vino caldo e complesso.

ABBINAMENTO

Salumi, agnello, soffritti di carne e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA SERVIZIO 18°C – 20°C

INVECCHIAMENTO 1 – 15 anni



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO



Vinosia Aziende Agricole srl
Head Office: Via P.S. Mancini, 128 - 83100 Avellino Headquarters: C.da Nocelleto – 83052 Paternopoli (AV)
Tel. +39 0827 71 745 – Fax +39 0827 71 892
www.vinosia.it – info@vinosia.it