

IRPINIA AGLIANICO
D.O.C.
IL PRINCIPIO



Vitigno: 100 % Aglianico.

Zona di produzione: vigneto di proprietà in Montemiletto.

Tecnica di produzione: le uve selezionate sono vinificate con una macerazione media di 8-10 giorni. A fermentazione alcolica e malolattica ultimata, il vino viene lasciato a maturare in piccoli fusti di rovere per 12-18 mesi, con successivo affinamento per almeno 24-36 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino, dagli intensi riflessi, ha profumi dalle note varietali di amarena, di mora selvatica e di prugna, per poi evolvere in sentori speziati e tostati. Elegante e morbido, ha una forte persistenza, con piacevoli note di frutti rossi, confettura di prugna, chiodi di garofano e pepe nero. Di notevole struttura, rotondo e armonico, è un vino adatto ad una lunga conservazione.

Abbinamenti gastronomici: ideale con minestre, anche a base di carne, salumi, carni bianche e rosse, arrosto o in umido, cacciagione e selvaggina, in particolare beccacce al tartufo e lepre, formaggi di media stagionatura come il caciocavallo.

Servire a 18°-20°C.