

VENTIDUEMARZO AGLIANICO D.O.C.



DENOMINAZIONE: denominazione di origine controllata d.o.c.

UVE: aglianico

TIPO DI VINO: rosso

TERRENO: vitigno di grande adattabilità ai terreni collinari di origine prevalentemente vulcanica ma che offre risultati eccezionali nei terreni argillosi-calcarei tra il fiume sabato e calore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato

VIGNETO: Torre le Nocelle (AV)

ESPOSIZIONE: sud-est

ALTITUDINE: 400 m s.l.m.

DENSITA' DI IMPIANTO: 4000 ceppi per ettaro

ETA' DEL VITIGNO: circa 20 anni

EPOCA DI VENDEMMIA: fine ottobre , primi di novembre, selezione in vigneto, raccolta a mano.

RESA PER ETTARO: 60 q.li/ha

VINIFICAZIONE: macerazione per circa 15 giorni, fermentazione parzialmente condotta con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente

AFFINAMENTO: barrique di rovere francese per un periodo di 6 mesi

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: offre un bouquet complesso che ricorda la viola, il ribes e la mora selvatica

SAPORE: avvolgente ed elegante in bocca, tannico ma giustamente equilibrato.

ABBINAMENTI: accompagna arrosti di carni rosse, piatti a base di spezie o tartufi e formaggi stagionati