

Irpinia Aglianico D.O.C.

ANNATA
2012

UVAGGIO
100% Aglianico

TIPOLOGIA
Rosso a Denominazione di Origine Controllata

GRADAZIONE ALCOLICA
13,65%

ACIDITA' TOTALE
5,6 g/l

SO₂ LIBERA
28 mg/l

ZUCCHERI RESIDUI
3,8 g/l

METODO DI RACCOLTA, EPOCA
Manuale in cassette da 20 kg, fine ottobre

VINIFICAZIONE
Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per almeno 14 giorni

AFFINAMENTO / INVECCHIAMENTO
3 mesi a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, botti di rovere, almeno 1 mese in bottiglia

COLORE
Rosso rubino intenso

PROFUMO
Frutti rossi, marasca, sentori speziati

GUSTO
Pieno, corposo, leggermente morbido

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18-20 C°

ABBINAMENTI
Primi al sugo di carne, arrostiti di cacciagione, salumi, formaggi piccanti a media-alta stagionatura, piatti elaborati e a lunga cottura.

Torrevigne Aglianico nasce dalle uve del vitigno omonimo coltivato in Irpinia, territorio pieno di storia e tradizioni, legate indissolubilmente al mondo della viticoltura. Il vitigno autoctono *Ellenico* giunse nel Mediterraneo con i primi insediamenti delle colonie greche e oggi ci regala un rosso dal gusto armonico e deciso, con intensi profumi di prugna e gradevoli note speziate.



TORREVIGNE



www.torrevigne.it