

# Campania Aglianico I.G.T.

ANNATA  
2012

UVAGGIO  
100% Aglianico

TIPOLOGIA  
Rosso a Indicazione Geografica Tipica

GRADAZIONE ALCOLICA  
12,35%

ACIDITA' TOTALE  
5,3 g/l

SO<sub>2</sub> LIBERA  
23 mg/l

ZUCCHERI RESIDUI  
4 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

PROFUMO  
Gradevole e speziato

GUSTO  
Morbido ed equilibrato

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
18-20 C<sup>0</sup>

ABBINAMENTI  
Si abbina a primi con ragù, secondi a base di carne, cacciagione e formaggi di media stagionatura.



Colleantico Aglianico è indissolubilmente legato alle distese collinari che coprono l'Arpinia e il Sannio, e presenta tutte le caratteristiche organolettiche legate a questo territorio di origine vulcanica: è un vino schietto, con note di prugna e vaniglia, gusto intenso e tannino levigato.



TORREVIGNE



[www.torrevigne.it](http://www.torrevigne.it)