

# IRPINIA AGLIANICO

DOP



**TERRENO:** i vigneti sono coltivati a un'altitudine tra i 200 e i 300 mt slm. con esposizione sud-sud/ovest, su terreni argilloso-calcarei.

**VITIGNO:** Vitis Hellenica, introdotta dai Greci lungo la costa tirrenica tra il VII e il VI secolo a.C. Il nome del vino, derivante dal vitigno di provenienza, fu mutato in **Aglianico**, assecondando la lettura spagnica della doppia "T" in "gli", durante la dominazione spagnola nel corso del XVI secolo.

**VENDEMMIA:** I decadi di novembre, con raccolta manuale.

**RESA:** 70 ql/ha.

**VINIFICAZIONE:** in contenitori di acciaio, a temperatura controllata (18-20°C), da uve dirasbate e pigiate. Macerazione delle bucce sul mosto per 7-12 giorni con ripetuti rimontaggi.

**AFFINAMENTO:** in acciaio.

**NOTE CARATTERISTICHE:** uva che beneficia dei freddi autunnali per sviluppare una fragranza di profumi che si riflettono in un vino elegante nell'aspetto, di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumi di frutti di bosco, sapore morbido e giustamente tannico.

**ABBINAMENTI:** selvaggina e arrostiti di carni rosse.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C.

**ALCOL:** 13%-14%.

**PREMI:**

- DWWA 2015 – MEDAGLIA DI BRONZO
- DWWA 2014 – MEDAGLIA D'ARGENTO
- IWSC 2014 – MEDAGLIA DI BRONZO
- RADICI DEL SUD 2013 – II CLASSIFICATO GIURIA NAZIONALE

**SOIL:** the vines are grown at an altitude of between 200 and 300 metres above sea level, with a south-southwest aspect and clay/limestone soil.

**GRAPE VARIETY:** Vitis hellenica, introduced by the Greeks along the Tyrrhenian coast between the 7th and 6th centuries BC. The name of the wine, deriving from the grape variety from which it is made, was changed to **Aglianico**, conforming to the Spanish reading of the double "T" (which is pronounced in the same way as "gli" in Italian), when the area was under Spanish rule during the 16th century.

**HARVEST:** early November; handpicked.

**YIELD:** 72.8 tons per acre.

**VINIFICATION:** the procedure involves vinification of the de-stemmed grapes in steel vats at controlled temperatures ranging from 64-68° F; maceration on the skins for 7-12 days, with frequent pumping over.

**AGEING:** in steel vats.

**TASTING NOTES:** Aglianico is an elegant wine in terms of appearance - bright ruby red in color, with purplish highlights- fruits of the

forest aromas and a velvety taste with perfectly balanced tannins.

**SERVING SUGGESTIONS:** game, roast red meats.

**SERVING TEMPERATURE:** 61-64.5°F.

**ALCOHOL BY VOL.:** 13%-14%

#### AWARDS

- DWVA 2015 - BRONZE
  - DWVA 2014 - SILVER
  - IWSC 2014 - BRONZE
  - RADICI DEL SUD 2013 - II WINNER (DOMESTIC JURY)
- 
- 
- 
- 
- 
-