

AGLIANICO

AGLIANICO IGT PUGLIA BIO



REBSORTE: 100% Aglianico

HERKUNFTSGEBIET: Weinberg Marchesana, Gioia del Colle

BODENTYP: rotfarbiger Eisenboden, mit darunterliegenden Kalkfelsen

ERZIEHUNGSSYSTEM: Spornkordon

PFLANZEN PRO HEKTAR: 4300

PRODUKTION PRO HEKTAR: 50 HL

TRAUBENLESE: Mechanische Ernte während der zweiten Oktoberwoche

MAZERATIONSZEIT: 2 Wochen

GÄRUNGSZEIT: 2 Wochen bei 25° in Edelstahltanks

AUSBAU: 2 Jahre in Edelstahltanks und 1 Jahr in der Flasche

ALKOHOLGEHALT: 14% vol.

RESTZUCKERGEHALT: 3 GR/LT

DEGUSTATIONSNOTEN

FARBE: Intensives Purpurrot mit Rubinreflexen

NASE: Dicht und elegant, mit Brombeeren, Sauerkirsche, Pflaume und Veilchenblau. Dazu, Aromen von Lakritze, Leder und Balsamharz

GAUMEN: Im Mund rein und füllig, mit ausgeprägte Tannine und starke Frische. Langes Finale mit Wahrnehmungen von Lakritze und einem Hauch nach Gewürzpflanzen