

# AGLIANICO

## AGLIANICO IGT PUGLIA BIO

---



**VARIETÀ:** Aglianico 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneto Marchesana, Gioia del Colle

**TIPO DI TERRENO:** Terreno rosso ferroso con uno strato di roccia calcarea sottostante

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato

**VITI PER ETTARO:** 4300

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 50 HL

**VENDEMMIA:** Raccolta meccanica delle uve nella seconda settimana di ottobre

**MACERAZIONE:** Per 2 settimane

**FERMENTAZIONE:** In serbatoi di acciaio inox per 2 settimane ad una temperatura di 25°C

**AFFINAMENTO:** 24 mesi in serbatoi di acciaio inox e un anno in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 3 GR/LT

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**ASPETTO:** Colore rosso purpureo profondo con riflessi rubini

**PROFUMO:** Naso fitto ed elegante con sentori di mora di rovo, amarena, prugna e viola, impreziositi da ricordi di liquirizia, cuoio e resine balsamiche

**GUSTO:** Sorso nitido ed austero, sorretto da decisa trama tannica e spiccata freschezza. Notevole allungo finale tra ritorni di liquirizia e di erbe aromatiche