

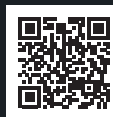
Immenso

IRPINIA AGLIANICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



IMMENSO

IRPINIA AGLIANICO D.O.C.



Scheda Tecnica

Tipologia	Rosso
Denominazione	Irpinia Aglianico D.O.C.
Vitigni	Aglianico 100%
Zona di produzione	Castelvetero Sul Calore << Loc. Valiano >>
Terreno	Argilloso calcareo
Densità	2500 / 3000 ceppi per ettaro
Età del vigneto	8000 mt, 25 anni
Posizione del vigneto	400 mt S.L.M.
Produzione	70 q.li per ettaro
Vendemmia	Raccolta manuale
Periodo di vendemmia	Inizio novembre / metà novembre
Fermentazione	Serbatoi in acciaio da 50 hl
Maturazione	Botti di rovere da 225 litri, botti di castagno da 500 litri per un periodo non inferiore ai 12 / 14 mesi
Affinamento in bottiglia	Mesi 3
Tipologia tappo	Tappo tecnico in sughero naturale
Grado alcolico	13,5 % vol.
Acidità totale	5,93 g/l
Annata	2015
Disponibilità	Settembre 2017

Abbinamenti gastronomici:

le caratteristiche di questo vino si abbinano elegantemente con secondi di carne rossa, cacciagione, formaggi stagionati. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno un'ora prima della degustazione e di servirlo ad una temperatura di 18° C .