



## AGLIANICO DEL TABURNO D.O.C.G.

VITIGNO: Aglianico del Taburno (100%)  
DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Controllata e Garantita – D.O.C.G.  
ZONA DI PRODUZIONE: Torrecuso (BN), in territorio della D.O.C.G. Aglianico del Taburno  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con sistema di potatura a Guyot  
RESA UVA PER ETTARO: 70 quintali per ettaro  
EPOCA DI VENDEMMIA: fine di ottobre/prima metà di novembre; raccolta a mano  
VINIFICAZIONE: in purezza. Dopo diraspatura e pigiatura, le uve vengono sottoposte a fermentazioni mediante attenta loro macerazione per 25/30 giorni, a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento di 36 mesi in botti di legno e barriques, più l'evoluzione in bottiglia per ulteriori 6 mesi.  
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: di colore rosso rubino carico, con riflessi granati, profumi intensi e complessi di frutti rossi (ciliegia matura e mora), gusto morbido, vellutato, di gran corpo e persistenza, con finale ampio ed austero.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 16°/18°C.

*GRAPES: Aglianico del Taburno (100%)  
APPELLATION: Denominazione di Origine Controllata e Garantita – D.O.C.G.  
PRODUCTION AREA: Torrecuso (BN), in territory of D.O.C.G. Aglianico del Taburno  
PRUNNING/CULTIVATION SYSTEM: controspalier (Guyot system)  
GRAPE YELD: 70 quintal per hectare  
HARVEST: late October/first half of November; hand picked  
WINE MAKING PROCESS: purely, through careful soaking and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks. Further aging in barrels and bottle, respectively for 36 and 6 months.  
PROFILE: this classic and noble wine exudes a deep, ruby-red color followed by an aromatic nose and big chewy tannins on the palate  
SERVING TEMPERATURE: tasting at 16°/18°C.*