

# n64 AGLIANICO IGP ROCCAMONFINA



SAN TERENCEZIO

TIPO DI VINO:	Rosso
COMUNE DI PRODUZIONE:	GALLUCCIO
ANNO D'IMPIANTO:	2004
POSIZIONE TERRENO:	300MT S.L.M.
UVE:	AGLIANICO 75% CABERNET SOUVIGNON 15% PIEDIROSSO 15%
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:	2007
TIPOLOGIA DI TERRENO:	VULCANICO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	CONTROSPALLIERA
DENSITÀ D'IMPIANTO:	N. 5000 PIANTE/HA
TIPO DI VENDEMMIA:	MANUALE
EPOCA DI VENDEMMIA:	PRIMA DECADE DI OTTOBRE
ENOLOGIA:	VINIFICAZIONE IN ROSSO. LE UVE VENGONO DIRASPATE, FIGIATE DELICATAMENTE E VENGONO POSTE A MACERARE IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX DI LARGO DIAMETRO A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 20-22°C CON RIMONTAGGI OGNI 4 ORE 2 DELESTAGES.
MATERIALI DEI FERMANTATORI:	ACCIAIO INOX
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:	20-22°C
DURATA DELLA MACERAZIONE:	10-12 GG
EPOCA D'IMBOTTIGLIAMENTO:	APRILE
CARATTERISTICHE:	VINO DI GRANDE VIVACITÀ E FRESCHENZA, DAL COLORE BRILLANTE, SAPORE PIENO. PROFUMO VINOSO INTENSO CON LEGGERO AROMA DI CILIEGE.
ABBINAMENTO:	FORMAGGI STAGIONATI, CARNI ROSSE E ARROSTI DI CARNI BIANCHE
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18-20°C
BICCHIERE:	BORGOGNA
GRADAZIONE ALCOLICA:	13°C
CONTENUTO BOTTIGLIA:	CL 75
CONFEZIONE IN SCATOLA:	DA 3 A 6 BOTTIGLIE

