

Zona Di Produzione: **Area IRPINIA**
Product Area: **IRPINIA Area**

Altitudine: 400 mt slm
Altitude: **400 mt (Above Sea Level)**

Vitigno: **Aglianico 80% Vitigni Sangiovese e Merlot 20%**
Vine variety: **80% Aglianico 20% Sangiovese and Merlot Vine Variety**

Sistema Di Allevamento: **Filari a spalliera con potatura a cordone speronato e guyot**
Training system: **Spur pruning and Guyot espalier rows**

Tipologia Terreno: **Medio Impasto 35% sabbia ,20% Limo, restante Argilla**
Type of soil: **Medium soil, 35% sand, 20 % mud, the remaining part clay**

Esposizione Vigneto: **Sud- Est ,Sud -Ovest**
Vineyard exposure: **South-Est, South-West**

Epoca Vendemmia: **Fine Ottobre variabile in rapporto alle condizioni climatologiche**
Harvest period: **Late october, variable based on climatic condition**

Tipologia Raccolta: **Raccolta e selezionata a mano in cassette (20Kg)**
Type of Harvest: **Harvested and selected by hand in crates (20 Kg)**

Vinificazione: **In rosso con macerazione delle bucce**
Vinification: **Red, grape skin maceration**

Fermentazione: **In serbatoi di acciaio a temperatura controllata**
Fermentation: **In temperature-controlled stainless steel tanks**

Affinamento: **Contenitori di acciaio**
Refining: **Stainless steel**

Grado Alcolico: **12 - 13% Vol.**
Alcohol content: **12 - 13 % vol.**

Caratt. Organolettiche: **Colore rosso rubino con il tempo assume riflessi aranciati, odore pieno, complesso, caratteristico, sapore intenso, corposo. Accompagna pranzi forti, piatti robusti**

Organoleptic characteristics: **Ruby-red colour, after ageing gains orangey highlights, robust, unique characteristic smell, intense and full-bodied taste. It matches strong meals, sturdy courses**

Abbinamento: **Pranzi forti, piatti robusti**
Food match: **Strong meals, sturdy courses**

Servire a: **temperatura ambiente**
Serving temperature: **Room temperature**

Formato bottiglie: **0.75 Lt**
Bottle sizes: **0.75 Lt**

