

Zona Di Produzione: **Melito Irpino (Av)**
Product Area: **Melito Irpino (Av)**

Altitudine: 450 mt slm
Altitude: 450 mt (**Above sea level**)

Vitigno: **Aglianico 100%**
Vine variety: **Aglianico 100%**

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

Tipologia Terreno: **Argilloso Calcereo**
Type of soil: **Loam and calcareous soil**

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

Epoca Vendemmia: **Fine Ottobre inizio Novembre in rapporto alle condizioni climatologiche**
Harvest period: **Late october, early november, in relation to 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 lunga macerazione delle bucce**
Vinification: **Red, long-term grape skin maceration**

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

Affinamento: **15 mesi in contenitori di acciaio e 2 mesi in bottiglia**
Refining: **15 months in stainless steel tanks and 2 months refinement in bottle**

Grado Alcolico: **13 - 14% Vol.**
Alcohol content: **13 - 14 % vol.**

Caratt. Organolettiche: **Colore rosso rubino con l' invecchiamento assume riflessi aranciati, odore pieno complesso caratteristico, sapore intenso corposo. Presenta sentori di amarena, prugna e ciliegia**

Organoleptic characteristics: **Ruby-red colour, after ageing gains orangey highlights, full-bodied and sturdy unique smell, intense and full-bodied taste. Presents hints of black cherry, plum and cherry**

Abbinamento: **Pranzi forti, carni rosse, formaggi stagionati**
Food match: **Strong meals, red meat, aged cheese**

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

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

