

<i>Produttore</i>	Agricola del Monte Srl
<i>Enologo</i>	Carmelo Ferrara
<i>Zona vitinicola</i>	Pezza la Corte, in collina, nel comune di Ponte, con esposizione a sud - ovest, 300 mt slm
<i>Terreno</i>	Calcareo, ricco di scheletro ad alta vocazione vitinicola
<i>Vitigno</i>	Aglianico 100%
<i>Resa per ettaro</i>	70 qli
<i>Vendemmia</i>	Raccolta manuale in cassetta
<i>Vinificazione</i>	La fermentazione alcolica avviene in tini di legno verticali. L'adozione di particolari tecnologie consente l'estrazione delle sostanze coloranti quando è ancora bassa la presenza di alcool
<i>Grado alcolico</i>	13°
<i>Conservazione e affinamento</i>	In serbatoi di acciaio inox
<i>Affinamento</i>	Mediamente 9 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia, in luogo fresco in assenza di luce
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	L' Aglianico Pezza la Corte è di colore rosso rubino intenso carico e molto concentrato. Il profumo straordinariamente fine ricorda i frutti di bosco e il tabacco perfettamente amalgamati con delicate note di vaniglia. L'ingresso in bocca di questo vino risulta ben diffuso e appagante al palato, i tannini sono fitti e dolci. Il finale è lungo, lineare e privo di sbavature, su toni di confettura di ciliegie e sfuma su delicate note boisè; gradevole è l'equilibrio tra acidità e struttura tanninica.

VIGNA PEZZA LA CORTE

Aglianico del Taburno DOC 2004



<i>Produce</i>	Agricola Del Monte Srl
<i>Enologist</i>	Carmelo Ferrara
<i>Production zone</i>	Hillsides of Ponte, Sannio – Campania with South-west exposure - 300 meters above sea level
<i>Soil</i>	Rich chalk
<i>Varietal</i>	100% Aglianico
<i>Harvest</i>	A single vineyard “Cru” of 1 Ha, higher in elevation than surrounding vineyards which makes for a higher quality grape selection - hand-picked into baskets
<i>Grape yield</i>	70 quintals per hectare
<i>Vinification</i>	Alcohol fermentation in vertical wood vats with colour extraction occurring when the alcohol level is still low
<i>Alcohol content</i>	13%
<i>Conservation</i>	Stainless steel vats for a minimum of 1 year
<i>Ageing</i>	9 months in barrique and 9 months in the bottle, unfiltered, in a dark and cool environment
<i>Organoleptic characteristic</i>	Intense ruby red in colour with great concentration. An intense yet refined and lean bouquet with soft black fruit over espresso and tobacco flavours. Perfectly balanced with delicate notes of vanilla. A long and linear finish with a pleasant balance between acidity dense, sweet tannins