

APOLLO

AGLIANICO DEL TABURNO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno principale:

Aglianico al 100% allevato a spalliera in vigneti posti a 400 mslm nelle aree vitate collinari della sottozona Taburno prossime al comune di Ponte, su terreno prevalentemente calcareo di media consistenza di origine alluvionale. La resa media è di 80q/ha.

Caratteristiche:

Colore rosso rubino intenso, di buon corpo ed armonico, mostra una componente tannica di trama fine e complessa. Ciò conferisce al vino consistenza, eleganza e notevole persistenza. Al naso presenta un intenso sentore di frutta matura che rimanda a more e mirtilli accompagnato da sentori floreali di rosa. Al gusto la spalla acida è bilanciata da un corpo ampio e un finale persistente.

Vendemmia e vinificazione:

Raccolta manuale in cassette nella seconda metà di ottobre, diraspapigiatura delle uve, fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 10 giorni. Estrazione mediante rimontaggi, svinatura, pressatura soffice e separazione del vino feccioso. Dopo la malolattica e il successivo illimpidimento naturale, il vino è trasferito in serbatoio di acciaio e successivamente imbottigliato per completare la fase di affinamento.

Abbinamento:

Carni rosse e piatti forti della tradizione sannita quali matriciana di guanciale di maialino nero e spezzatino di agnello.

Temperatura di servizio:

Servire a 18°/20° C.



disponibile in formato da 75cl e 37,5cl

PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITA'	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
	APOLLO AGLIANICO DEL TABURNO DOC	13,5°	75 cl	28,5	7,5	1,33	8051166520408
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA CORICATA)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONI (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA (CM)	
6	8051166520637	17X25X31		9 STRATI DA 11 CARTONI		165	