



ACQUISTATO IL

Sir V Irpinia Aglianico DOC

2015

L'aglianico in Campania



Rosso strutturato, caratteristico per la spiccata sapidità. Colore rubino scarico, al naso frutta rossa e accenni eterei e poi tannino vigoroso, strutturante, lungo. WOW!

?Agricola Bellaria nasce in Irpinia e porta l'Irpinia nel mondo, come espressione delle eccellenze territoriali?: la mission di questa splendida azienda di Roccabascerana, in provincia di Avellino non potrebbe essere più chiara di così. Radici ben salde nel territorio di origine, con sguardo proiettato verso il mondo, come i rami dell'albero in etichetta. Nei 12 ettari vitati aziendali vengono coltivate le varietà autoctone falanghina, greco di tufo, aglianico?con un'attenzione particolare all'utilizzo di prodotti di origine naturale, dal vigneto alla cantina. L'utilizzo di solfiti viene tenuto il più basso possibile, seguendo le normative vigenti.

La Vigna

- Terreno** Argilloso, calcareo
Esposizione Sud, 500 m s.l.m.
Allevamento Cordone speronato
Densità imp. 3000 ceppi per ettaro

Il Vino

- Tipologia** Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza Campania
Uve Aglianico 100%

Gradazione 12,80% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Ottimo con selvaggina e formaggi stagionati.

Vinificazione Diraspatura e macerazione a temperatura controllata di circa 25°C. Svinatura e pressatura soffice delle vinacce. Affinamento in legno per circa 3 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Sensazioni Colore rubino scarico, al naso frutta rossa e accenni eterei. Rosso strutturato, caratteristico per la spiccata sapidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821