



## “1920” AGLIANICO TABURNO DOC

<b>DENOMINAZIONE</b>	Aglianico Taburno DOC
<b>ANNATA</b>	2008
<b>VITIGNO</b>	100% uve Aglianico selezionate e raccolte a mano in cassette
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Colline del Taburno
<b>ALTITUDINE VIGNETI</b>	450 msl
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>TIPO DI TERRENO</b>	Argilloso
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud-Ovest
<b>DENSITÀ CEPPI PER ETTARO</b>	5500
<b>RESA PER ETTARO</b>	40 ql
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	40 anni
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	Inizio di novembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Vinificazione per circa 20gg in acciaio a temperatura controllata
<b>FERMENTAZIONE</b>	20-25 giorni in fermentini di acciaio inox con follatori
<b>AFFINAMENTO</b>	24 mesi barriques di rovere francesi e americane e in seguito imbottigliato dove riposa altri 12 mesi
<b>GRADO ALCOOLICO</b>	14,50% vol
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Bottiglia tronco-conica, cartone ondulato, tappo sughero
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	Odore caratteristico e persistente, sapore armonico e di corpo
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16-18°C
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Cacciagione e formaggi piccanti
<b>METODO DI CONSERVAZIONE</b>	Locale asciutto a temperatura controllata
<b>BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE</b>	Gran ballon

CANTINE IANNELLA®  
*1920*

Cantine Iannella Antonio - Via Tora - 82030 Torrecuso (BN)  
tel +39 0824 872 392 fax +39 0824 889 833  
www.cantineiannella.it - info@cantineiannella.it