



AGLIANICO DEL TABURNO DOCG

DENOMINAZIONE	Aglianico del Taburno DOCG
ANNATA	2015
VITIGNO	100% uve Aglianico selezionate e raccolte a mano in cassette
ZONA DI PRODUZIONE	Colline del Taburno
ALTITUDINE VIGNETI	450 slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
TIPO DI TERRENO	Argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud-ovest
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO	4500
RESA PER ETTARO	75 ql
ETÀ MEDIA DELLE VITI	20 anni
EPOCA DI VENDEMMIA	Terza decade di ottobre
VINIFICAZIONE	Vinificazione in acciaio, a temperatura controllata
FERMENTAZIONE	15 giorni in fermentini di acciaio inox con follatori
AFFINAMENTO	6 mesi in barriques di rovere francese e americane
GRADO ALCOLICO	14,00 % vol
CONFEZIONAMENTO	Bottiglia tronco conica (0,75L), tipo cartone ondulato, tappo sughero
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Sapore pieno e armonico, al naso forte e persistente.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°-20°
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Carni rosse, formaggi piccanti
METODO DI CONSERVAZIONE	Locale asciutto a temperatura controllata
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE	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