



Tipologia:

Vino Rosso

Denominazione:

Campania Aglianico - IGP

Vitigno:

Aglianico

Prima annata prodotta:

2012

Zona di produzione:

Venticano (Av), Montefalcione (AV) – Collinare
(280 - 300 metri s.l.m.)

Terreno:

suolo argilloso – marnoso

Allevamento:

Spalliera – Guyot

Vendemmia:

Manuale, in cassetta, tra la quarta decade del mese di ottobre e la prima decade del mese di novembre, in relazione alle condizioni climatiche del periodo ed alla maturazione dell'uva

Uvaggio:

Aglianico in purezza

Resa max consentita:

75%

Fermentazione:

Acciaio inox

Tipo di vinificazione:

Macerazione delle uve 15 gg. max. con rimontaggi quotidiani e fermentazione in acciaio inox a temperatura di 23 – 25 °C; maturazione ed affinamento in acciaio inox; ulteriore affinamento in bottiglia, in relazione alla singola annata vitivinicola.

Alcool:

13% Vol.

Colore:

Rosso Rubino

Profumo:

More di rovo, mirtilli, prugna e liquirizia .

Abbinamento:

Vino che accompagna piatti di cucina mediterranea, affettati, cacciagione, arrosti, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16° - 18°



**MONTE
GLORIA**

Azienda Agricola e Vitivinicola
di Gianino Felicia Rosa
Stabilimento: via Santa Lucia
83010 – Tufo (Av)
Sede legale: via Petronelli nr. 10
83100 Avellino – Italia

Tel.: +393396746369
mail: info@montegloria.it
vini@montegloria.it
www.montegloria.it