

Irpinia Aglianico D.O.C.

ANNATA
2021

UVAGGIO
100% Aglianico

TIPOLOGIA
Rosso a Denominazione di Origine Controllata

GRADAZIONE ALCOLICA
13,95 %

ACIDITA'
TOTALE
5,9 g/l
SO₂ LIBERA
24 mg/l

ZUCCHERI RESIDUI
4,5 g/l

METODO DI RACCOLTA, EPOCA
Manuale in cassette da 20 kg, fine ottobre

VINIFICAZIONE
Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per almeno 14 giorni

AFFINAMENTO / INVECCHIAMENTO
6 mesi a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, botti di rovere, almeno 6 mesi in bottiglia

COLORE
Rosso rubino intenso

PROFUMO
Frutti rossi, marasca, sentori speziati

GUSTO
Armonico, corposo, leggermente morbido

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18-20 C°

ABBINAMENTI
Primi al sugo di carne, arrostiti di cacciagione, salumi, formaggi piccanti a media-alta stagionatura, piatti elaborati e a lunga cottura.

Torrevigne Aglianico nasce dalle uve del vitigno omonimo coltivato nella verde Irpinia, distretto vinicolo d'eccellenza ricco di storia e tradizioni, legate indissolubilmente al mondo della viticoltura. Il vitigno autoctono *Ellenico* giunse nel Mediterraneo con i primi insediamenti delle colonie greche e oggi ci regala un rosso dal gusto armonico, deciso, leggermente morbido, con intensi profumi di prugna e gradevoli note speziate.



TORREVIGNE



www.torrevigne.it