

Aglianico
Denominazione di Origine Controllata
Taburno



SCHEDE TECNICHE

Varietà: Aglianico 100%

Denominazione: Taburno DOC

Zona di Produzione: Colline di Torrecuso, area di produzione DOC Taburno

Esposizione e Altimetria Vigneti: Esposti a Sud-Est a 300/380m s.l.m. circa

Sistema di Allevamento: A Spalliera

Densità: Circa 3500 ceppi per ettaro

Epoca di Vendemmia: Manuale nella prima decade di Novembre

Vinificazione: Macerazione a temperatura controllata (25 °C) per circa 15 giorni

SCHEDE ORGANOLETTICHE

Analisi Visiva: Di colore rosso rubino con riflessi granata

Analisi Olfattiva: Profumi intensi, persistenti e fini, fruttati e floreali, si ravvisano sentori di frutti di bosco, viola, rosa, vaniglia, pepe nero e tabacco.

Analisi Gustativa: Il gusto è secco, caldo, intenso, sapido, morbido e giustamente tannico, vino di corpo pieno e armonico.

Abbinamenti: Da tutto pasto, si abbina a piatti strutturati, primi con ragù e cacciagione, carni rosse succulente o arrostiti nonché a formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio: Servire a temperatura ambiente

Alcol: 12.5/14% vol



CANTINE TORA

via Tora II - Torrecuso (BN)
tel./fax 0824 872254
info@cantinetora.it
www.cantinetora.it