



## ACELLIUS

DOCG

AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO  
RISERVA

**ZONA DI PRODUZIONE:** AREA DOCG DEL TABURNO

**VITIGNO:** AGLIANICO 100%

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** SPALLIERA (GUYOT)

**TIPOLOGIA TERRENO:** MARNE ARGILLOSE E CALCAREE

**ESPOSIZIONE VIGNETO:** SUD-EST, SUD-OVEST

**EPOCA VENDEMMIA:** FINE OTTOBRE/INIZIO NOVEMBRE

**VINIFICAZIONE:** IN FERMENTINO DI ACCIAIO INOX  
CON MACERAZIONE DELLE BUCCE

**FERMENTAZIONE:** A TEMPERATURA CONTROLLATA

**AFFINAMENTO:** IN BARRIQUES DI ROVERE  
FRANCESE PER 30 MESI,  
ED ULTERIORE AFFINAMENTO  
IN BOTTIGLIA

**GRADO ALCOLICO:** 14 - 15% VOL.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** COLORE ROSSO RUBINO  
TENDENTE AL GRANATA,  
PROFUMI RICCHI ED ELEGANTI,  
CON TANNINI MATURI E MORBIDI  
DI TRAVOLGENTE SPESSORE,  
BEN SI SPOSA CON PIATTI  
A BASE DI CARNE E  
FORMAGGI STAGIONATI



SERRA DEGLI ILICI  
*Acellius*  
AGLIANICO DEL TABURNO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
RISERVA  
2006