



SERRA DEGLI ILICI
SERRA DEGLI ILICI
SERRA DEGLI ILICI
SERRA DEGLI ILICI



SANNIO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
AGLIANICO

AGLIANICO DOC SANNIO

ZONA DI PRODUZIONE: AREA DOC SANNIO

VITIGNO: AGLIANICO 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: SPALLIERA (GUYOT)

TIPOLOGIA TERRENO: MARNE ARGILLOSE E CALCAREE

ESPOSIZIONE VIGNETO: SUD-EST, SUD-OVEST

EPOCA VENDEMMIA: FINE OTTOBRE

VINIFICAZIONE: IN ROSSO CON MACERAZIONE
DELLE BUCCE

FERMENTAZIONE: A TEMPERATURA CONTROLLATA

GRADO ALCOLICO: 12,5 - 14,5% VOL.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: COLORE ROSSO RUBINO, RIFLESSI
GRANATA CON L'INVECCHIAMENTO.
BOUQUET COMPLESSO CON NOTE
DI FRUTTI DI BOSCO.
SECCO CON TANNINI PIACEVOLI E
VELLUTATI.