



TENUTA LE VIGNOLE

AZIENDA VITIVINICOLA

Beneventano Aglianico IGP

Il Beneventano IGP Aglianico ha un gusto morbido ed equilibrato, con tannini vellutati che gli conferiscono una notevole persistenza aromatica.

Si abbina bene a minestre di verdura e carne, zuppe, timballi di pasta e arrosti.

DETTAGLI TECNICI

Uve: 100% Aglianico.

Territorio di produzione: Castelvenere (BN).

Metodo di coltivazione: a spalliera con sistema di allevamento a cordone speronato.

Caratteristiche del terreno: medio impasto argilloso.

Resa per Ettaro: 50 q.

Raccolta: manuale nella terza decade di ottobre.

Vinificazione: seguendo le più moderne tecnologie, l'uva arrivata in cantina viene diraspato-pigiata e inviata in serbatoi a temperatura controllata, dove avviene una lunga macerazione di circa 3 settimane fino alla svinatura.

Affinamento: 3 mesi in barriques di rovere francese e 3 mesi in bottiglia.

Titolo Alcolometrico: 13% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Naso: sentori di piccoli frutti rossi come amarena e lampone, con persistenti note speziate.

Gusto: morbido ed equilibrato, con tannini vellutati che gli conferiscono una notevole persistenza aromatica.

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 16°-18°.

Degustazione: si abbina bene a minestre di verdura e carne, zuppe, timballi di pasta e arrosti.

