



# TENUTA LE VIGNOLE

AZIENDA VITIVINICOLA

## Sannio Aglianico DOC

*Vino seducente ed elegante dallo stile classico e tradizionale nato da un antico vigneto della Tenuta.*

### DETTAGLI TECNICI

Uve: 100% Aglianico.

Territorio di produzione: Castelvenere (BN).

Metodo di coltivazione: a spalliera con sistema di allevamento guyot.

Caratteristiche del terreno: medio impasto argilloso.

Resa per Ettaro: 60 q.

Raccolta: manuale in piccole cassette.

Vinificazione: pigio-diraspatura delicata delle uve con macerazione e fermentazione per circa 10 giorni.

Affinamento: in botte di rovere francese per 18 mesi.

Titolo Alcolometrico: 13% Vol.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico

Naso: è una vera esplosione di frutta rossa con sentori di more, prugne e amarene, arricchite da note balsamiche.

Gusto: tannini vellutati, con un'equilibrata acidità e una delicata speziatura.

### SERVIZIO

Temperatura di servizio: 16°-18°.

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



Servizio

Vino seducente ed elegante dallo stile classico e tradizionale. Di colore rosso rubino, al naso è una vera esplosione di frutta rossa con sentori di more, prugne e amarene, arricchite da note balsamiche. In bocca rotondo e piacevole, ripete in ingresso il frutto avvertito nel bouquet. Dai tannini vellutati, con un'equilibrata acidità e una delicata speziatura, si abbina perfettamente a selvaggina, formaggi stagionati e carne alla brace.

Temperatura consigliata: 16° - 18° C.

  
**TENUTA LE VIGNOLE**  
AZIENDA VITIVINICOLA

**Sannio**  
denominazione di origine controllata  
**Aglianico**

0537