

PETILIA



Denominazione: Aglianico doc

Vitigno: Aglianico 100%

Vigneti: Taurasi, Paternopoli

Terreno: Argilloso, con presenza di tracce di calcare su tutto il profilo

Esposizione: Sud – Est

Altitudine: 450 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Spalliera con potatura a cordone sponato

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro

Età vigneto: Circa 20 anni

Resa per ettaro: Circa 60 quintali

Periodo di raccolta: Fine ottobre inizio novembre

Tecnica di vinificazione: Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata

Affinamento: In Barrique e Tonneaux per un periodo di 12 mesi

Colore: Rosso Rubino intenso

Profumo: Complesso, ampio, intenso e persistente con sentori di violette, ciliegia, fragoline di bosco etc

Sapore: Caldo, avvolgente di grande struttura e morbidezza con aromi di frutti rossi, lievi note speziate

Abbinamenti: Le carni, i ragù e i formaggi sono l'abbinamento perfetto

Gradazione Alcolica: 14% vol