



36+6 Aglianico del Taburno

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: Aglianico 100%

Zona di produzione: area di produzione DOCG Taburno

Esposizione ed altimetria: terreni collinari esposti a sud – est a 300/400 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: calcarei, tufacei

Sistema di allevamento: guyot

Densità di impianto: 5000 per ettaro

Resa uva Kg/ha: 5000

Epoca di vendemmia: inizio novembre

Tecniche di vinificazione: dopo un monitoraggio in campo dello stato fitosanitario e dell'andamento della maturazione, le migliori uve dell'azienda vengono raccolte a mano in cassette con un peso medio di 18 kg. A maturazione incipiente le uve, diraspate e pigiate vengono fatte fermentare a temperatura controllata per 30/35 giorni. Al termine della fermentazione alcolica segue affinamento in botti di legno da 25 hl per 36 mesi e poi l'evoluzione in bottiglia per 6 mesi

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino con riflessi granata con sentori di frutta rossa e spezie. Al gusto si presenta morbido, con un giusto equilibrio tra tannini ed acidità è tollerato da una ottima gradazione alcolica. Retrogusto con sensazioni di spezie (tabacco, vaniglia) e fruttato (more, ciliegie) molto intenso e persistente

Alcol svolto: 13,5/15,5%

Abbinamenti: Accompagna i primi piatti molto conditi (lasagne) e piatti a base di carne rossa molto austera (selvaggina) e formaggi molto invecchiati

Formati: 0,75 / 1,5 / 3 lt.



TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030

Tel.: 0824 876372

Mail: info@torrevarano.it

Web: www.torrevarano.it