



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 300/450 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: calcarei, tufacei

Sistema di allevamento: guyot

Densità di impianto: 5000 per ettaro

Resa uva Kg/ha: 9000

Epoca di vendemmia: ottobre

Tecniche di vinificazione: le uve, raccolte a mano a maturazione completa. Diraspate e pigiate vengono sottoposte a fermentazioni di 25/30 gg, con affinamento in barriques più 6 in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino con riflessi granata profumi fruttato (che ricordano la ciliegia matura e la mora). Buona consistenza, morbido vellutato con finale lungo ampio ed austero

Alcol svolto: 13/15%

Abbinamenti: grandi grigliate di carni rosse, selvaggina, formaggi maturi e zuppe di legumi

Formati: 0,75 lt.



TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030

Tel.: 0824 876372

Mail: info@torrevarano.it

Web: www.torrevarano.it