



# *Carmine D'Occhio*

## CD 1912 AGLIANICO DEL TABURNO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**Uve:** Aglianico 90 % Merlot 5%, Montepulciano 5%

**Zona di produzione:** Areale del Taburno DOCG

**Esposizione ed altimetria:** terreni collinari esposti a sud, 400mt s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** argilloso con marne calcaree affioranti

**Sistema di allevamento:** cordone speronato permanente

**Densità di allevamento:** 6000 per ettaro.

**Resa uva Kg/ha:** 4000

**Epoca di vendemmia:** inizio novembre.

**Tecniche di vinificazione:** Da uve dell'azienda selezionate a mano in cassettoni con un peso medio di 10 kg.

Segue la diraspatura, gli acini vengono selezionati e pigiati, la fermentazione a temperatura controllata per 30/35 giorni.

Segue la fermentazione malolattica, elevage in barriques di rovere francese per 18 mesi, affinamento in bottiglia per 24 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso porpora, all'olfatto si percepiscono note speziate e fruttate (more selvatiche, mirtillo, confettura di prugne) con un finale sentore di liquirizia. Al gusto si presenta equilibrato con tannini ben fusi.

**Alcol svolto (% in volume):** 14,5 / 16%

**Abbinamenti:** Accompagna piatti a base di carne rossa molto austera, (selvaggina) grandi arrosti, e da meditazione con cioccolato fondente.

**FORMATI:** 0,75 / 1,5 / 3 / 5 Litri



TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030

**Tel.:** 0824 876372

**Mail:** info@torrevarano.it

**Web:** www.torrevarano.it