



# Argylos

## Aglianico Paestum I.G.T., vino biologico

VITIGNI	100 % Aglianico, selezionato da cloni autoctoni da coltivazione biologica certificata.
ANNATA	2012
ZONA DI PRODUZIONE	vigneti di proprietà, nel Comune di Bellosguardo (Salerno, Italia).
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA	2 ha. di terreni collinari a mt 640 slm esposti a sud-est.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argilloso-calcareo di origine vulcanica.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato.
RESA	60 q. / ha.
PRODUZIONE	5.000 bottiglie (0,750 lt.)
VINIFICAZIONE	uve selezionate e raccolte in cassetta a completa maturazione nella prima decade di ottobre e diraspapigate immediatamente; fermentazione a temperatura controllata di almeno 12 giorni per l'estrazione ottimale dei polifenoli; maturazione di almeno 9 mesi in <i>barriques</i> di rovere francese e castagno; stabilizzazione in acciaio per 7 mesi; affinamento in bottiglia per un periodo di almeno 5 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	colore rosso rubino intenso; profumo di frutti di bosco e amarena con <i>bouquet</i> speziato; sapore morbido, completo al palato, con tannini vellutati.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	primi piatti di pasta, carni arrostiti e formaggi stagionati o a pasta dura. Da servire a temperatura di 20°.
CONTENUTO ALCOLICO	13,5 % vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,3 gr. / lt.
ZUCCHERI RESIDUI	0,6 gr. / lt.
SO <sub>2</sub> :	40 mg. / lt.