



# le mante

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

VITIGNI	100 % Aglianico, selezionato da cloni autoctoni da coltivazione biologica certificata: 70 % Taurasi, 30 % Vulture.
ANNATA	2011
ZONA DI PRODUZIONE	vigneti di proprietà, nel Comune di Bellosguardo (Salerno, Italia).
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA	2,5 ha. di terreni collinari a mt 559 s.l.m. esposti a sud-est.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argilloso-calcareo di origine vulcanica.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato.
RESA	60 q. / ha.
PRODUZIONE	4.000 bottiglie.
PERIODO DI RACCOLTA	uve selezionate e raccolte in cassetta a completa maturazione nella seconda decade di ottobre e immediatamente diraspapigiate.
VINIFICAZIONE	fermentazione di ca. 18 giorni con macerazione a temperatura controllata per l'estrazione ottimale di aromi fruttati e antociani; maturazione di 15 mesi in <i>barriques</i> di rovere francese e castagno; stabilizzazione in acciaio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	colore rosso rubino intenso; profumo di frutti di bosco e amarena con <i>bouquet</i> complesso di spezie, liquirizia e pepe nero; sapore morbido, completo al palato, con tannini maturi.
AFFINAMENTO	12 mesi in bottiglia.
TEMPERATURA SERVITO	da servire a temperatura di 20°.
CONTENUTO ALCOOLICO	14 % vol.
ACIDITÀ TOTALE	6
ZUCCHERI RESIDUI	2,7 gr. / lt.
SO <sub>2</sub> :	25 mg. / lt.