



AGLIANICO

Denominazione	Paestum Aglianico Indicazione Geografica Protetta
Uve	Aglianico 100%
Annata	2016
Zona di produzione	vigneti di proprietà, a 550 mt. s.l.m. nel Comune di Bellosguardo (Salerno, Italia)
Caratteristiche del terreno	prevalentemente argilloso e calcareo, di origine vulcanica
Esposizione	sud / sud-est
Forma di allevamento	spalliera a cordone speronato
Densità d'impianto	4.500 ceppi/ha.
Anno di impianto	2004
Resa per ettaro	60 q.
Tipo di agricoltura	biologico certificato
Modalità di raccolta	raccolta e selezione manuale in cassette da 15 kg.
Epoca di vendemmia	seconda decade di ottobre
Vinificazione	diraspapigiatura dei grappoli selezionati e trasferimento del mosto in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione a temperatura controllata (24°- 26°C); macerazione sulle bucce per 8/10 giorni; svinatura, decantazione, travasi; fermentazione malolattica.
Maturazione e affinamento	affinamento parte in serbatoio di acciaio e parte in <i>barriques</i> di rovere francese per 18 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 8 mesi.
Descrizione	rosso rubino brillante con riflessi violacei, al naso sentori di frutti rossi freschi, si lascia apprezzare per la sua beva decisa e appagante, contraddistinta da piacevole freschezza fruttata.
Temperatura di servizio	15°C – 16°C
Titolo alcolometrico	13,5% vol.
Acidità totale	6,50 gr/l
Zuccheri residui	1,6 gr/l
Solforosa totale	55 mg/l