





TENUTA GAGLIARDI

SANNIO DOC AGLIANICO

Denominazione di Origine Controllata

Zona di produzione: colline del Sannio Beneventano.

Ubicazione vigneti: 350 s.l.m.

Uvaggio: Aglianico 100% in purezza.

Tipo di terreni: argilloso calcareo.

Esposizione vigneto: sud ovest.

Epoca vendemmia: terza decade di ottobre.

Vinificazione: con macerazione e delestage.

Fermentazione: con controllo della temperatura.

Affinamento: in acciaio e in bottiglia.

Grado alcolico: 14% vol.

Acidità totale: 5,50 per mille.

Residuo zuccherino: tracce.

Estratto secco: 31,00.

Confezionamento: bordolese storica, tappo in sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con sfumature granato, profumo di frutti di bosco, note floreali e speziate, sapore morbido e caldo.

Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti consigliati: carni rosse e formaggi stagionati non piccanti.

Bicchieri da degustazione consigliato: calice di media ampiezza.

