



IRPINIA AGLIANICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

Vitigni:
Aglianico 100%

Area di Produzione:
Taurasi e comuni dell’area della D.O.C.

Vendemmia:
Fine Ottobre, inizio Novembre

Sistema di vinificazione:
Contenitori di acciaio

Maturazione:
1 anno in contenitori di acciaio,
6 mesi in barrique

Affinamento:
4 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica:
12,5° – 13,5° C

Colore:
Rosso rubino

Profumo:
Intenso e persistente

Abbinamento:
Indicato per primi piatti con sughi
saporiti, carni rosse e formaggi

Temperatura di servizio:
18/20° gradi

Stappare la bottiglia qualche ora prima e
preferibilmente decantarla

IRPINIA AGLIANICO
DENOMINATION OF CONTROLLED ORIGIN

Vines:
Aglianico 100%

Production Area:
Taurasi and municipalities in the D.O.C.

Harvest:
End of October, beginning of November

Wine making system:
Steel containers

Aged:
1 year in steel containers,
6 months in barriques

Refining:
4 months in bottles

Alcohol content:
12,5° – 13,5° C

Colour:
Ruby red

Bouquet:
Intense and persistent

Food choices:
Ideal with pasta dishes with tasty sauces,
red meats and cheeses

Serving temperature:
18/20° degree

Uncork before serving and preferably
praise it

NARDUCCIO

