



# VANTANARA

## AGLIANICO BIO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ROCCAMONFINA



<i>Uve:</i>	Aglianico 100%
<i>Denominazione:</i>	IGP Roccamonfina
<i>Vigneto d'origine:</i>	Vigna Vantanara
<i>Coltivazione:</i>	Biologico
<i>Tipo di allevamento:</i>	Guyot
<i>Produzione/ha:</i>	60 q/ha
<i>Resa uva in vino:</i>	60%
<i>Altitudine:</i>	300 mt s.l.m.
<i>Densità di impianto:</i>	5000 piante/ha
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Metà - Fine ottobre
<i>Tecnica di vinificazione:</i>	I grappoli vengono accuratamente selezionati e diraspatis, con successiva pigiatura delicata. Segue una macerazione in serbatoi di acciaio inox di largo diametro a temperatura controllata di 22-26°C, con frequenti rimontaggi, délestage e batonnage, in relazione alla maturazione dell'annata e dell'acidità totale.
<i>Affinamento:</i>	in acciaio per 6 mesi
<i>Imbottigliamento:</i>	ottobre, 12 mesi dalla vendemmia
<i>Note organolettiche:</i>	Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Aroma intenso, con spiccate note erbacee e di frutti rossi maturi, che ne esprimono, da subito, il carattere importante. Al palato, è corposo e vellutato. La grintosità del tannino è bilanciata da un'acidità fresca che ne offre, nell'insieme, un vino dalla struttura rotonda ed equilibrata.
<i>Grado:</i>	14%
<i>Bicchiere consigliato:</i>	Grand Ballon
<i>Temperatura di servizio:</i>	16° - 18°C
<i>Abbinamenti:</i>	Ideale con formaggi stagionati, carni rosse e arrostiti di carni bianche, stracotti.