



GRANATUM
CILENTO
D.O.P.
AGLIANICO

Vitigno: Aglianico

Tipologia: Rosso

Caratteristiche del terreno:
argilloso - calcareo

Forma di allevamento e densità:
spalliera - 4000 piante ad ha

Resa: 70 q.li ad ha

Periodo di vendemmia: prima o
seconda decade di ottobre

Vinificazione: diraspatura,
pigiatura e macerazione in
fermentini di acciaio inox

Affinamento: barriques di rovere
nuove di 1° passaggio per circa 6
mesi

Alcool: 14% VOL.

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: ideale abbinamento
con carni rosse elaborate,
formaggi stagionati

