

AGLIANICO 14-16°C

IRPINIA AGLIANICO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANTICA IRPINIA, dagli anni settanta, dall'Irpinia al mondo, solo vini autoctoni

ANTICA IRPINIA, since the 1970's, from Irpinia, South Italy, only wines from native grapes

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

75 cl e 13,5% vol

PRODOTTO IN ITALIA
PRODUCT OF ITALY

www.anticairpinia.it info@anticairpinia.it

PARMIGIANA DI MELANZANE, ZEPPA DI LEGUMI, RISOTTO AI FUNGHI

ANTICA IRPINIA AGLIANICO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINIFICATO ED IMBOTTIGLIATO ALLIGRINE DA: ANTICA IRPINIA srl Società Agricola - Irpinia (AV) Italia

Contiene etilCostrine sulfite e altri SaliCostrine Sulfite

IRPINIA AGLIANICO DOC

Vitigno:

aglianico 100%

Epoca di vendemmia:

fine ottobre

Vinificazione:

Vendemmia manuale e selezione dei grappoli in cantina. Macerazione delle uve, a 24- 25°C, per circa 72 ore e fermentazione a temperatura controllata del mosto. Maturazione in acciaio per circa 6 mesi.

Affinamento in bottiglia di 2/3 mesi.

Grape:

aglianico 100%

Harvest:

End of October

Winemaking:

Manual harvest and selection of grapes. Maceration at 24-25°C for about 72 hours. Controlled temperature fermentation. Aging in steel for about six months. 2/3 months of aging in bottle before release.

Pair to:

Egg plant Parmigiana