



## “DON NICOLA” - AGLIANICO DEL TABURNO DOCG - RISERVA

<b>DENOMINAZIONE</b>	Aglianico del Taburno DOCG
<b>ANNATA</b>	2011
<b>VITIGNO</b>	100% uve Aglianico accuratamente selezionate e raccolte a mano in cassette
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Colline del Taburno
<b>ALTITUDINE VIGNETI</b>	450 slm
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>TIPO DI TERRENO</b>	Argilloso
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud-Ovest
<b>DENSITÀ CEPPI PER ETTARO</b>	5000
<b>RESA PER ETTARO</b>	50 ql
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	40 anni
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	Inizio novembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Vinificazione in acciaio a temperatura controllata
<b>FERMENTAZIONE</b>	20-25 giorni in fermentini di acciaio inox con follatori
<b>AFFINAMENTO</b>	12 mesi in barriques di rovere francese e americane e in seguito imbottigliato, dove riposa altri 12 mesi
<b>GRADO ALCOOLICO</b>	14,50 % vol
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Bottiglia tronco -conica cl 0.75, cartone ondulato, tappo sughero
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	Sapore pieno e armonico, odore forte e persistente
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18-20° C
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Carni rosse, formaggi piccanti
<b>METODO DI CONSERVAZIONE</b>	Locale asciutto a temperatura controllata
<b>BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE</b>	Gran ballon

CANTINE IANNELLA®  
1920

Cantine Iannella Antonio - Via Tora - 82030 Torrecuso (BN)  
tel +39 0824 872 392 fax +39 0824 889 833  
www.cantineiannella.it - info@cantineiannella.it