



PASSITO DI AGLIANICO

DENOMINAZIONE	Beneventano IGP
VITIGNO	100 % Aglianico
ZONA DI PRODUZIONE	Colline del Taburno
ALTITUDINE VIGNETI	450 mslm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
TIPO DI TERRENO	Argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud-Ovest
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO	4500
RESA PER ETTARO	8 q/ha
ETÀ MEDIA DELLE VITI	20 anni
EPOCA DI VENDEMMIA	Terza decade di novembre
VINIFICAZIONE	Appassimento naturale sulle viti. Dopo una fermentazione in contenitori di acciaio, viene trasferito in barrique per circa 9 mesi e poi messo in bottiglia.
GRADO ALCOOLICO	15.00 % vol
CONFEZIONAMENTO	Bottiglia da 0,50 L, cartoni da 6 e/o 12 bt
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Di colore rosso rubino denso e intenso con sentori di frutta fresca tra cui spiccano ciliegie e marasca dolce. In bocca ha una lieve speziatura sul fondo e una leggera astringenza da tannino, completata da una definita nota zuccherina.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-14° C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Pasticceria secca , crostate e cioccolato fondente
METODO DI CONSERVAZIONE	Locale asciutto a temperatura controllata
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE	Calice a "tulipano"

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