

IL SIMPOSIO

AGLIANICO IGP BENEVENTANO



DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Immagine ispirata ad un affresco di epoca romana raffigurante un banchetto, rinvenuto ad Ercolano e attualmente conservato al Museo Archeologico Nazionale di Napoli.

Coltivato sulle colline vocate del Beneventano, in zona di produzione di antichissime origini, si ottiene questo vino risalente ad epoca preromana.

La vendemmia si ha nella prima decade di Ottobre. Dopo la diraspatura e pigiatura, il mosto fermenta a temperatura controllata con macerazione delle bucce.

Dal colore rosso intenso e profumo fruttato e dal sapore acidulo e vellutato. Ottimo vino da bere con carni rosse, selvaggina e formaggi non troppo stagionati.

The Label is inspired by a Roman fresco depicting a banquet, found in Herculaneum and currently preserved in the National Archaeological Museum of Naples.

Cultivated on the suitable hills of Beneventano, in a production area of very ancient origins, to obtain this wine, which dates back to pre - Roman times.

The harvest takes place in the first ten days of October. After destemming and crushing, the must ferments at controlled temperature with maceration on the skins.

With an intense red color and a fruity aroma and a sour and velvety taste. Excellent wine to drink with red meats, game and not too mature cheeses.

DENOMINAZIONE DENOMINATION

Beneventano Aglianico I.G.P.

PROVENIENZA UVE GRAPE ORIGIN

Guardia Sanframondi

TERRENO SOIL

Argilloso - calcareo

Clayey - limestone

ESPOSIZIONE EXPOSURE

Sud - Ovest

South - West

SISTEMA D'ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM

Spalliera - Guyot

Espalier - Guyot

PERIODO DI RACCOLTA HARVEST PERIOD

Prima decade di Ottobre

First ten days of October

FERMENTAZIONE - FERMENTATION

A temperatura controllata di 25°C in serbatoi di acciaio per 20 giorni

At a controlled temperature of 25°C in steel tanks for 20 days

MATURAZIONE - MATURATION

In serbatoi di acciaio per 3 mesi

In steel tanks for 3 months

AFFINAMENTO - REFINEMENT

3 mesi in bottiglia.

3 months in the bottle.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Di colore rosso rubino, sapore asciutto, avvolgente, con una buona acidità, si esalta abbinato a carni rosse, formaggi freschi e salumi.

Ruby red in colour, dry, enveloping flavour, with good acidity, it is enhanced when combined with red meats, fresh cheeses and cured meats.

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Antipasti e primi piatti a base di carne, selvaggina, carni rosse, salumi e formaggi.

Appetizers and first courses based on meat, game, red meats, cured meats and cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

14 - 16°C

VITIGNO GRAPE VARIETY

Aglianico 100%

ALTITUDINE ALTITUDE

250 m s.l.m.

250 m a.s.l.

DENSITÀ D'IMPIANTO PLANT DENSITY

3000 ceppi per ettaro

3000 vines per hectare

RESA YIELD

90 quintali per ettaro

90 quintals per hectare

VINIFICAZIONE VINIFICATION

Diraspatura, pigiatura soffice.

Destemming, soft pressing.

ALTA VIGNA®
TAURASI - ITALIA