

IRPINIA AGLIANICO

Denominazione
Irpinia Aglianico DOC

Uve
Prodotto con uve 100% Aglianico provenienti dai siti di Lapio e Taurasi.

Vinificazione
L'Irpinia Aglianico si ottiene dalla diraspatura delle uve e fermentazione con macerazione per 18 giorni in acciaio a temperatura controllata.

Maturazione
La maturazione avviene in serbatoi di acciaio per circa 12 mesi.

Affinamento
L'affinamento avviene in bottiglia per almeno 4 mesi, senza alcun processo di filtrazione.

Colore
Il colore è rosso rubino intenso.

Profumo
Il profumo è complesso e persistente, molto fruttato con sentori di prugna, ciliege, lampone e ribes nero.

Sapore
Al palato è secco, caldo, morbido, con una adeguata presenza di tannini morbidi, che contribuiscono a evidenziare un corpo pieno e equilibrato.

FILADORO AZIENDA AGRICOLA

Contrada Cerreto, 19
83030 LAPIO (AV) - I

telefono | fax 0825 982536
www.filadoro.it
e-mail info@filadoro.it

