

NEROMORA

IRPINIA AGLIANICO DOC

VITIGNO

Aglianico

ZONA

Paternopoli e Luogosano

VIGNETI

Spalliera con cordone speronato – 7.000 ceppi per Ha.

VENDEMMIA

Fine Ottobre – A mano

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, macerazione per circa 15 giorni. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Fermentazione malolattica svolta completamente.

AFFINAMENTO

In barriques di rovere francese per circa 6 mesi.

NOTE SENSORIALI

Frutta matura e vaniglia al naso, si confermano al palato insieme a leggere note di liquirizia e paprika. Secco ma dai tannini avvolgenti, buon corpo e persistenza.

ABBINAMENTO

Vino a tutto pasto, particolarmente indicato per portate a base di carne, sia rosse che bianche

TEMPERATURA SERVIZIO 15°C – 18°

INVECCHIAMENTO 1 – 5 anni



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO



Vinosia Aziende Agricole srl
Head Office: Via P.S. Mancini, 128 - 83100 Avellino Headquarters: C.da Nocelleto – 83052 Paternopoli (AV)
Tel. +39 0827 71 745 – Fax +39 0827 71 892
www.vinosia.it – info@vinosia.it