



terreStregate®

IDILLIO AGLIANICO BENEVENTANO IGP

TIPOLOGIA: Aglianico Beneventano IGP

VITIGNO: 100% Aglianico

DESCRIZIONE GENERALE: Nasce dalle Colline Guardiesi con altitudine di 300/400 m s.l.m. su terreni Argilloso-calcareo, ricco di scheletro. La vendemmia avviene la terza decade di ottobre. La raccolta fatta manualmente in cassette, in corrispondenza della maturazione fenolica.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve, dopo accurata cernita, vengono pigia-dirasate e sottoposte a fermentazione in vasi vinari in acciaio inox termocondizionati. Segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata, variabile tra 25 e 28°C, in grado di estrarre i composti nobili della buccia con l'ausilio di periodici rimontaggi. Al termine della fermentazione si passa alla macerazione a cappello sommerso, fase molto importante perché, oltre a prolungare il periodo di estrazione dalle bucce, facilita la stabilizzazione del colore. Segue una fermentazione malolattica per la stabilizzazione microbiologica del vino. L'affinamento viene svolto interamente in vasche di acciaio inox. Le regolari operazioni di travaso contribuiscono all'evoluzione aromatica e gustativa del prodotto. Trascorsi alcuni mesi di affinamento in bottiglia (6/8 mesi), il vino inizia ad esprimere le caratteristiche di piacevolezza e bevibilità dell'Aglianico.

ESAME ORGANOLETICO

VISTA: Colore rosso rubino

OLFATTO: Aromi intensi e decisi, dalle tipiche note speziate a quelle fruttate, con un tannino morbido ma vivace.

GUSTO: Vino dotato di carattere, mediamente strutturato, molto armonico.

www.agbselezione.com



AGB SELEZIONE

AGRICOLE GUSSALLI BERETTA