AGLIANICO POMPEIANO IGT
DON PAOLO

Classificazione: Indicazione geografica tipica

Uve: 100% aglianico

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato, collocato a circa 500

SCHEDA ORGANOLETTICA

· **Colore**: Rosso granato

· **Bouquet**: Intenso

· **Corpo**: Pieno e di ottima struttura

· **Gusto**: Vellutato, armonico e persistente, sapore secco e completo.

· **Abbinamenti**: Arrosti di carni rosse, selvaggina, cibi tartufati, e formaggi

SCHEDA TECNICA

· **Vendemmia**: Metà ottobre, a mano in cassette forate

· **Vinificazione**: Acciaio, macerazione sulle bucce per 16-18 gg.

· **Affinamento**: In Barrique di rovere per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia

DATI TECNICI

Acidità totale: 6 – 6,5 gr./lt.

Gradazione alcolica: Minimo 13%, max 14,30%

Resa per ettaro: 60 q.li