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