

AGLIANICO POMPEIANO IGT BIO JOE



Classificazione: Indicazione Geografica Tipica

Uvaggio: Aglianico Pompeiano 100% biologico

Caratteristiche del terreno: Vulcanico - sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato, collocato a circa 600 mt. s.l.m.

Epoca di vendemmia: Fine ottobre

Resa per ettaro: 6000 kg

Affinamento in legno: 16-18 mesi in fusti allier a spacco
Affinamento in bottiglia 5-6 mesi

Grado alcolico: 13,5%

Zuccheri residui Max 2 g/L

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: Molto intenso, ampio, complesso e consistente. Offre sentori fruttati di confettura con spiccate note di ciliegia, fragola e frutti di bosco, sentori speziati tra cui vaniglia, pepe, caffè tostato, cioccolato, liquirizia e sentori vegetali tra cui il tabacco.

Sapore: Corposo, gradevole ed elegante, secco e persistente. Equilibrato ed armonico, morbido e giustamente tannico

Temperatura di servizio: 18° C

Abbinamenti: Tipica braciola di carne napoletana, arrosti di carni rosse, selvaggina, cibi tartufati e formaggi stagionati.

Note: La lunga ricerca delle condizioni viticole enologiche, la scelta ponderata dei tempi e delle condizioni di affinamento ha condotto al Don Paolo prodotto che esalta con forza le potenzialità della varietà Aglianico Pompeiano.