

# 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.