

Personaggio sull'etichetta	Re Filippo V di Borbone.
Tipologia	Vino Rosso.
Denominazione	IGT
Descrizione	vino ottenuto da uve Aglianico 100%.
Vitigno	Aglianico
Annata	2018.
Altitudine dei vigneti	400/500 m. slm.
Sistema di allevamento	Contro spalliera - guyot e pergola avellinese.
Densità degli impianti	3500 - 4500 ceppi per ettaro.
Resa per ettaro	70/90 quintali.
Caratteristiche del suolo	Collinare, di origine prevalentemente vulcanica, ma anche argilloso-calcareo.
Gradazione alcolica	12,50% vol.
Epoca di vendemmia	fine ottobre 2018
Vinificazione	macerazione per circa 10 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti di autoctoni, malolattica svolta completamente.
Epoca d'imbottigliamento	dalla settima settimana del 2019 in poi; è gradito un ulteriore affinamento di 3 mesi in bottiglia.
Bottiglie prodotte numerate	10.000 numerate una per una.



Note di degustazione Aglianico IGT 2018 I DVE PRINCIPATI

Colore: Rosso chiaro sanguigno.

Naso: sentori tipici dei vini di montagna. Frutta e fiori, con tendenza a diventare sempre più forte e deciso.

Palato: Polposo, speziato e dai tannini vitali, espressi con la maggiore morbidezza possibile..

Piatti da abbinare: buono con le carni bianche, ottimo con le rosse, piatti a base di formaggi stagionati, pizza marinara.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.

Logistica:

MI	Peso vetro vuoto	Anno	Denominazione	% Vol.	U.M.	Bottiglie x crt	Cartoni x strato	Strati x pallet	Codice ean
750	520g	2018	IGT	12,5	Bt	6	19	5	8033182901867

Mercogliano, li lunedì 26 agosto 2019