



NOLURÈ

Il vino per amore



IRPINIA CAMPI TAURASINI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO

Aglianico 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Paternopoli (AV).

VIGNETI

Aglianico allevati a cordone speronato su terreno argilloso e tendenzialmente calcareo. Densità di 4.000 piante per Ha.

EPOCA VENDEMMIA

Inizio novembre.

VENDEMMIA

Manuale in cassetta.

VINIFICAZIONE

Macerazione prefermentativa delle uve a freddo per circa 2 giorni, successiva fermentazione che avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 15/16 giorni.

MATURAZIONE

10 mesi di affinamento in legno e successiva maturazione per 3 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino intenso, odore gradevole, sapore secco, giustamente tannico e morbido di corpo.

ABBINAMENTO GASTRONOMICI

Accompagna piatti forti: formaggi stagionati, salumi e cacciagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito ad una temperatura di circa 18°C.

DATI ANALITICI

Alcool 14% vol.

AZIENDA AGRICOLA ALBOREA ANNA LUCIA

Piazza Libertà 22, Avellino, ITALIA | Tel. 0825 768339 | Cell. 320 4606603 | info@nolurè.it