

Scheda tecnica

“generoso” Irpinia aglianico doc 2013



generoso
IRPINIA
AGLIANICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

cantinedelite.it



- **Annata:** 2013
- **Grado alcolico:** 14% vol.
- **Uvaggio:** 100% aglianico
- **Produzione ettaro:** 65-70 ql.
- **Sede vigneti:** Chianzano in Montemarano
- **Fermentazione alcolica:** tradizionale in rosso con macerazione a temperatura controllata per 12-15 giorni
- **Affinamento:** acciaio, bottiglia
- **Bottiglie prodotte:** 3300

Degustazione: favorire una corretta ossigenazione del prodotto, stappando con qualche minuto di anticipo la bottiglia; quindi versare in calice ampio e roteare per qualche secondo con un leggero movimento del polso.

Consigli del produttore:

accompagnare i nostri vini con una massiccia dose di convivialità, perché **il vino è un piacere** e va vissuto in quanto tale.