



## IRPINIA AGLIANICO DOC

**Typologie:** Rot

**Name:** Großzügig

**Bezeichnung:** Irpinia Aglianico DOC

**Rebsorte:** 100% Aglianico

**Alkoholgehalt:** 14 % vol.

**Produktionsgebiet:** Montemarano

**Cru:** Contrada Chianzano, eine Parzelle, die ausschließlich der Produktion von Aglianico gewidmet ist

**Boden:** Lehmig-kalkhaltig

**Weinbergslage:** 550 m über dem Meeresspiegel

**Produktion:** 80q. pro Hektar

**Ernte:** Manuell in Kisten

**Gärung:** In Stahl bei kontrollierter Temperatur

**Reifung:** In der Flasche, mindestens 3 Monate

### **Organoleptische Eigenschaften:**

Die Farbe ist rubinrot mit violetten Reflexen. Er zeichnet sich durch ein intensives Aroma von Veilchen und getrockneten Rosen, roten Früchten und Schwarzkirschen mit sortentypischen Kräuternoten aus. Der Geschmack ist konzentriert, weich, mit einem angenehm langen und würzigen Abgang. Ideal für Aufschnitt, Suppen, wichtige erste Gänge, rotes Fleisch, mittelreife Käsesorten.

