



KANDEA
♦♦♦♦♦

info@kandea.it ♦ www.kandea.it

I grandi Vini della

Terra di Mezzo...



ARAGONA

AGLIANICO - DAUNIA I.G.P. - Vendemmia 2013

Vitigno: 100 % Aglianico.

Aragona è interamente prodotto con le nostre uve.

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Tipologia del suolo: calcareo - ciottoloso.

Densità degli impianti: in media 5.000 viti/ha

Sistema di allevamento: Spalliera (doppio Gouyot).

Resa uva: 70 q.li/ha. - *Resa uva/vino:* 65% in Cantina.

Epoca e Conduzione Vendemmia: ultima decade di ottobre. Raccolta solo manuale con cassette non pressate di massimo 15 kg.

Vinificazione: dopo un'accurata cernita delle uve fatta in campo con vendemmia sequenziale viene vinificato in piccoli fermentini di soli 50 hl con macerazione delle bucce a temperatura di 22-25 °C. La fermentazione malolattica viene affinata in contemporanea con la fermentazione alcolica. Segue l'affinamento sulle fecce fini per diversi mesi in botte da 3 hl ove richiesto;

Affinamento: 10 mesi in acciaio Inox con micro ossigenazione e "batonnage" in "elevage sur lie"; a seguire affinamento per un anno in barriques di rovere francese americano e a completamento 6 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 14 % vol - *Acidità totale:* 5,60 g/l

Acidità totale: 5,60 g/l - *Solforosa totale:* 54 mg/l

Temperatura di cantina: 18/20 °C

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Disponibilità: bottiglia da 750 ml - cartoni da 3 /6 pz

Caratteristiche organolettiche: Vino dal colore di un rosso robusto che tende al granato con l'invecchiamento con sentori di prugna, amarena e lampone; bouquet ampio e complesso, secco e vellutato.

Abbinamenti: ideale con primi piatti con ragù di carne, agnello alla brace e selvaggina.

Enologo: Angelo Pizzi

Aragona è un vino a basso tenore di solfiti.

AZIENDA AGRICOLA
F.LLI TULLIO CATALDO

