

I grandi Vini della

Terra di Mezzo...



ARAGONA

AGLIANICO - DAUNIA I.G.P.

Vitigno: Aglianico in purezza.

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Tipologia del suolo: terreno calcareo-marnoso con una buona componente di argilla e ricco di scheletro.

Densità degli impianti: in media 5.000 viti/ha

Sistema di allevamento: Spalliera (mono Gouyot).

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

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;

Grado alcolico: 14% vol

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

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.

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Aragona è un vino a basso tenore di solfiti, prodotto interamente con le nostre uve, vinificato e imbottigliato nella nostra cantina.