

Meno: Campania Aglianico IGT  
Hrozno: Aglianico 100%  
Oblasť: Montemarano (AV) / Mirabella Eclano (AV)  
Rok výsadby: 1989 / 1992  
Nadmorská výška: 450- 650m n/m.  
Zloženie pôdy: piesok / hlina  
Expozícia: severozápad  
Hustota rastlín: 3000 rastlín na hektár  
Priemerný výnos: 60 metrických centov na hektár  
Zber: tretia dekáda októbra - prvá dekáda novembra



Di Meo®

## CAMPANIA AGLIANICO IGT

Vinifikácia: manuálny zber do košov s hmotnosťou 15 kg, macerácia na šupkách a fermentácia približne pri 26°C po dobu 15 - 20 dní, po následnom malolaktickom kvasení víno zraje vo francúzskych dubových barikoch 12 mesiacov, s konečným dozrievaním vo fľaši ďalších 12 mesiacov.

Organoleptické vlastnosti: žiarivá rubínovo červená farba, charakteristická vôňa s náznakmi višni, myrty, aromatických bylín a fialiek; dobre štruktúrované víno s intenzívnymi tanínmi a dobrou chuťou.

Párovanie s jedlom: lasagne; strukoviny, obilné polievky a dusené mäso.

Denominazione: Campania Aglianico IGT  
Vitigno: Aglianico 100%  
Area di produzione: Montemarano (AV) / Mirabella Eclano (AV)  
Anno di impianto: 1989 / 1992  
Altitudine: 450- 650 m a.s.l.  
Composizione del terreno: sabbioso / argilloso  
Esposizione: nord-ovest  
Densità delle piante: 3000 piante per ettaro  
Sistema di allevamento: spalliera con potatura a cordone speronato  
Resa media: 60 quintali per ettaro  
Vendemmia: terza decade di ottobre-prima decade di novembre

Vinificazione: raccolta manuale di grappoli selezionati in cestini da 15 kg, macerazione sulle bucce, fermentazione a circa 26 ° C per 15-20 giorni, durante i quali si effettuano periodicamente rimontaggi e délestage. Dopo la prima svinatura, viene eseguita una fermentazione malolattica, quindi il vino passa in barriques di rovere francese per 12 mesi, con un affinamento finale in bottiglia per 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: rosso rubino brillante nel bicchiere, con sentori di amarena, mirto, erbe aromatiche e violetta; vino ben strutturato, con un tannino intenso e una buona sapidità.

Abbinamenti consigliati: lasagne; zuppa di legumi e cereali; carne bollita mista.

Appellation: Campania Aglianico IGT  
Grape variety: Aglianico 100%  
Production area: Montemarano (AV) / Mirabella Eclano (AV)  
Year of planting: 1989 / 1992  
Altitude: 450- 650 m a.s.l.  
Soil composition: sandy / clayey  
Exposure: North-West  
Plant density: 3000 plants for hectare  
Training system: espalier with spurred cordon pruning  
Average yield: 60 quintals per hectare  
Harvest: third decade of October-first decade of November

Vinification: manual harvest of selected bunches in 15 kg baskets, skin maceration, fermentation at around 26°C for 15-20 days, during which pump-over and délestages are executed periodically. Following the first racking, a malolactic fermentation is done, then the wine goes to French oak barriques for 12 months, with a final ageing in bottle for 12 months.

Organoleptic characteristics: brilliant ruby red in the glass, with hints of sour cherries, myrtle, aromatic herbs and violets; well-structured wine, with an intense tannin and a good sapidity.

Recommended pairings: lasagna; legume and cereal soup; mixed boiled meat.

