

## IRPINIA AGLIANICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### Tradizioni Vive

*L'Irpinia Aglianico Borgodangelo®(®), vinificato secondo le antiche e tradizionali usanze della zona, è un vino rosso semplice ma di grande peso e struttura; gradevolmente tannico, ha un colore rubino dai riflessi violacei; al naso ricorda il profumo dell'uva fresca e matura, al palato si offre ben equilibrato ed armonico nelle sue componenti acide ed alcoliche. Si abbina egregiamente ai ricchi antipasti e primi piatti della cucina tradizionale mediterranea; ottimo anche con carni rosse e bianche. Va servito a 16-18 °C.*

<b>Varietà delle uve</b>	100% Aglianico
<b>Zona produzione</b>	Taurasi & Sant'Angelo all'Esca (AV)
<b>Altitudine</b>	400 metri sul livello del mare
<b>Terreno</b>	collinare ben esposto, argilloso-calcareo, ricco di derivati di natura vulcanica
<b>Allevamento</b>	filari a spalliera, potatura guyot
<b>Densità dei ceppi</b>	4.000 per ettaro
<b>Resa uva</b>	8-9 t per ettaro
<b>Vendemmia</b>	tardiva con raccolta manuale
<b>Vinificazione</b>	macerazione in ambiente fresco naturale per circa dieci giorni
<b>Affinamento</b>	in bottiglia
<b>Grado alcolico:</b>	intorno ai 12,5%
<b>Contenuto:</b>	0,750 litri
<b>Bottiglia:</b>	Borgognotta tradition
<b>Tappo:</b>	sughero naturale o Nomacorc Bio
<b>Animate</b>	2013 - 2012* - 2011*

(\*) in numero limitato solo per assortimenti di annate.

(®) Si ritiene che l'Aglianico, antico vitigno campano ad acino medio e a grappolo serrato, sia stato introdotto nel Sud Italia ai tempi della Magna Grecia intorno al VII-VI secolo a.c. L'ascendenza è generalmente ricondotta alla "vitis hellenica". A Taurasi e nei comuni limitrofi l'uva Aglianico riesce ad esprimere al meglio tutte le sue peculiari qualità organolettiche.





## IRPINIA AGLIANICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### Tradizioni Vive

*Irpinia Aglianico Borgodangelo<sup>(#)</sup>, vinified according to old and traditional customs of the area, it is a simple red wine but with a great structure. Pleasantly tannic, it has a ruby color with purple; if to the nose it reminds of the scent of freshly picked grapes, to the palate it is fresh, well-balanced and harmonious in its acidic and alcoholic components. It pairs very well with rich appetizers and main dishes of the traditional Mediterranean cuisine; also great with red and white meat. Serve at 16-18 °C.*

<b>Grape Variety</b>	100% Aglianico
<b>Production Zone</b>	Taurasi & Sant'Angelo all'Esca (AV)
<b>Altitude</b>	400 metres above sea level
<b>Environment</b>	hilly, good exposure, clay & limestone, rich in volcanic debris
<b>Breeding System</b>	espalier structure, Guyot pruning
<b>Plant Density</b>	4.000 per hectare
<b>Wine Yield</b>	8-9 t per hectare
<b>Harvesting</b>	late, by hand
<b>Vinification</b>	soaked in fresh & natural environment for approximately ten days
<b>Refinement</b>	in bottle
<b>Degree of alcohol:</b>	around 12,5%
<b>Capacity:</b>	0,750 liter
<b>Bottle:</b>	borgogne type
<b>Cork:</b>	Natural cork or Nomacork Bio
<b>Vintage</b>	2013 - 2012* - 2011*

(\*):limited number of bottle for vintage assortment

(#)The Aglianico grape, with his medium berries and tight bunch, is believed to have been introduced in southern Italy at the time of Magna Graecia around the VII-VI century BC. The ancestry is generally traced back to the "vitis hellenica."  
In Taurasi and surrounding towns the Aglianico grape gives the best of all its peculiar organoleptic qualities.

