

IRPINIA AGLIANICO PASSITO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

L'Irpinia Aglianico Passito Borgodangelo Aglianico in purezza, è un vino ottenuto da appassimento su pianta delle nostre migliori uve. Al termine della fermentazione e di un periodo di sosta in acciaio è sottoposto ad un lungo affinamento in piccole botti di rovere.

È un vino rosso dolce di grande struttura, con sentori speziati che riportano a note di frutta rossa matura.

Al palato dolce, morbido e avvolgente; è ideale abbinato con formaggi stagionati e pasticceria secca.

Va servito fresco intorno a 16-18 °C

Varietà delle uve	100% Aglianico
Zona produzione	Taurasi (AV)
Altitudine	400 metri sul livello del mare
Terreno	collinare ben esposto, argilloso-calcareo ricco di detriti vulcanici
Allevamento	filari a spalliera, potatura guyot
Densità dei ceppi	4.000 per ettaro
Vendemmia	tardiva con raccolta manuale
Vinificazione	macerazione per oltre due settimane in ambiente fresco naturale
Affinamento	per oltre 24 mesi in piccole botti di rovere
Grado alcolico	intorno a 14,5 %
Bottiglia	Borgognotta tradition
Contenuto	0,5 litri
Tappo	Sughero naturale monopezzo
Annate	2015



