

IRPINIA AGLIANICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

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.

| | |
|--------------------------|---|
| Varietà delle uve | 100% Aglianico |
| Zona produzione | Sant'Angelo all'Esca |
| Altitudine | 400 metri sul livello del mare |
| Terreno | collinare ben esposto, argilloso-calcareo ricco di derivati di natura vulcanica |
| Allevamento | filari a spalliera, potatura guyot |
| Densità dei ceppi | 4.000 per ettaro |
| Resa uva | 8-9 t per ettaro |
| Vendemmia | tardiva con raccolta manuale |
| Vinificazione | macerazione in ambiente fresco naturale per circa dieci giorni |
| Affinamento | in bottiglia |
| Grado alcolico | intorno a 13% |
| Bottiglia | Borgognotta tradition |
| Contenuto | 0,750 litri |
| Tappo | Nomacorc Green |
| Annate | 2017 |



Borgodangelo[®]
Viticoltori nel cuore d'Irpinia

IRPINIA AGLIANICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Aglianico Borgodangelo, vinified according to old traditional customs of the area, 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 well-balanced and harmonious in all 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.

| | |
|--------------------------|---|
| Grape Variety | 100% Aglianico |
| Production Zone | Sant'Angelo all'Esca |
| Altitude | 400 metres above sea level |
| Environment | Hilly, good exposure, clay and limestone, rich in volcanic debris |
| Breeding System | espalier structure, Guyot Pruning |
| Plant Density | max 4.000 per hectare |
| Wine Yield | 8-9 tons per hectare |
| Harvesting | late, by hand |
| Vinification | Soaked in fresh and natural environment |
| Refinement | for about 10 days in bottle |
| Degree of Alcohol | about 13% |
| Capacity | 0,75 litre |
| Bottle | Bourgogne tradition type |
| Cork | Nomacorc Green |
| Vintage | 2017 |



Borgodangelo Società Agricola Srl
Contrada.da Bosco Selva SP 52 Km 10,0
83050 Sant'Angelo All'Esca (Avellino) Italy
tel. +39 0827 73027 - cell. +39 338 2002461
info@borgodangelo.it - www.borgodangelo.it