

## IRPINIA AGLIANICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Tradizioni vive  
senza solfiti aggiunti**

Aglianico in purezza, è un vino rosso semplice ma di grande peso e struttura; asciutto, al palato è gradevolmente tannico con un buon equilibrio nelle sue componenti acide ed alcoliche. Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso unisce sentori di frutti di rossi e ricorda il profumo dell'uva matura. Proviene da proprie vigne nei comuni di Taurasi e Sant'Angelo all'Esca, su un terreno argilloso-calcareo.

<b>Varietà delle uve</b>	100% Aglianico
<b>Zona di produzione</b>	Taurasi, Sant'Angelo all'Esca
<b>Altitudine</b>	Intorno ai 400 metri sul livello del mare
<b>Terreno</b>	Collinare ben esposto, calcareo-argilloso
<b>Allevamento</b>	Filari a spalliera, potatura guyot
<b>Densità dei ceppi</b>	Massimo 4.000 per ettaro
<b>Resa uva</b>	80 quintali per ettaro
<b>Vendemmia</b>	Fine ottobre, con raccolta manuale
<b>Vinificazione</b>	Macerazione di tipo tradizionale in ambiente fresco naturale, effettuata in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per circa 10 giorni e senza l'aggiunta di solfiti, quelli presenti sono prodotti naturalmente durante la fermentazione alcolica
<b>Affinamento</b>	Oltre 12 mesi in acciaio e bottiglia
<b>Grado alcolico</b>	intorno a 13,5%
<b>Bottiglia</b>	Borgognotta tradition
<b>Tappo</b>	Sughero naturale monopezzo
<b>Annate</b>	2020 - 2018



## IRPINIA AGLIANICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### *Tradizioni vive with no added sulfites*

*Irpinia Aglianico Tradizioni Vive Borgodangelo, a pure Aglianico, is a simple red wine but with a great structure; dry and pleasantly tannic, it is well balanced in all its acidic and alcoholic components. It has a ruby color with purple; to the nose it reminds of the scent of red fruits and ripe grapes. It comes from our own clay and limestone vineyards in the Municipalities of Taurasi and Sant'Angelo all'Esca.*

<b>Grape Variety</b>	100% Aglianico
<b>Production Zone</b>	Taurasi, Sant'Angelo all'Esca
<b>Altitude</b>	400 metres above sea level
<b>Environment</b>	Hilly, good exposure, clay and limestone
<b>Breeding System</b>	espalier structure, Guyot Pruning
<b>Plant Density</b>	max 4.000 per hectare
<b>Wine Yield</b>	80 quintals per hectare
<b>Harvesting</b>	At the end of October, by hand
<b>Vinification</b>	Soaked in fresh and natural environment for about 10 days, in steel tanks at a controlled temperature for about 10 days and without the addition of sulphites, those present are naturally produced during alcoholic fermentation
<b>Refinement</b>	About 12 months in steel and bottle
<b>Degree of Alcohol</b>	about 13,5%
<b>Bottle</b>	Bourgogne tradition type
<b>Cork</b>	one-piece natural cork
<b>Vintage</b>	2020 - 2018

