

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	2019 - 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	2019 - 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