



CLASSIFICAZIONE: I.G.T. PUGLIA.

UVE: 100% AGLIANICO.

ZONA DI PRODUZIONE: MURGE NORD-ORIENTALI.

RESA PER ETTARO: 80 q (5.000 CEPPI PER HA).

EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI OTTOBRE.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: SPALLIERA A CORDONE SPERONATO.

VINIFICAZIONE: DOPO LA PIGIATURA E LA DIRASPATURA, IL MOSTO RIMANE IN MACERAZIONE CON LE BUCCE PER 16 GIORNI, FERMENTANDO A 28° C.

AFFINAMENTO: A FINE FERMENTAZIONE IL VINO SOSTA IN BARRIQUE PER CIRCA 12 MESI.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: LE CAPACITÀ EVOLUTIVE DELL'ALTICELLI AGLIANICO POSSONO SORPRENDERE PER I PROSSIMI 6/7 ANNI.

COLORE: DAL COLORE ROSSO RUBINO ACCESO CON NUANCES VIOLA SCURO.

NASO: L'IMPIANTO OLFATTIVO, INCISIVO E PENETRANTE TIPICO DELL'AGLIANICO, SI SVILUPPA SU NOTE DI FIORI SECCHI CHE PREAVVISANO LA COMPONENTE ETerea. LA COMPLESSITÀ OLFATTIVA VIENE POI SUFFRAGATA DAI TONI DOLCI DEI FRUTTI ROSSI MATURI, IN PARTICOLARE LA VISCIOIA SOTTOSPIRITO E IL MELOGRANO.

PALATO: IN BOCCA LA FRESCHEZZA TRASCINA I SENTORI OLFATTIVI RENDENDOLI ESPLICITI IN UN OTTIMO RAPPORTO CON L'ALCOLICITÀ E UN'INSOLITA MORBIDEZZA INTRINSECA IN QUESTA VARIETÀ. LE COMPONENTI TANNICHE CHIUDONO IL CERCHIO DELLE SENSAZIONI GUSTATIVE RENDENDOLE PERSISTENTI E GRADEVOLI.

ABBINAMENTO: GIOVANE O MATURO CHE SIA, L'AGLIANICO AIUTERÀ OGNI ABBINAMENTO CON CIBI GRASSI, DAI FORMAGGI STAGIONATI ALLA CARNE, ANCHE SELVAGGINA, PASSANDO PER ALTRE PIETANZE MOLTO SAPORITE. DA PROVARE CON CARNI RURALI, COME IL MANZO PODOLOGICO DI MARTINA FRANCA E IL CAPOCOLLO.

Alticelli

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**
18-20° C.

**TIPO DI
BICCHIERE:**

