



## NEROMORA

IRPINIA AGLIANICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### VITIGNO / GRAPE

Aglianico

### ZONA / PRODUCTION AREA

Paternopoli e Luogosano

### VIGNETI / VINEYARDS

Spalliera con cordone speronato - 7.000 ceppi per Ha.

*Espalier with spurred cordon- 7,000 vines per Ha.*

### VENDEMMIA / HARVEST

Fine Ottobre - A mano

*End of October - By hand*

### VINIFICAZIONE / WINEMAKING

Pigiatura soffice, macerazione per circa 15 giorni. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Fermentazione malolattica svolta completamente.

*Soft pressing then 15 days of maceration. Fermentation with selected yeasts at controlled temperature. Fully malolactic fermentation*

### AFFINAMENTO / AGING

In barriques di rovere francese per circa 6 mesi.

*In French oak barriques for about 6 months*

### NOTE SENSORIALI / TASTING NOTES

Frutta matura e vaniglia al naso, si confermano al palato insieme a leggere note di liquirizia e paprika. Secco ma dai tannini avvolgenti, buon corpo e persistenza.

*The nose presents scents of ripe fruits and vanilla blended with light notes of liquorice and paprika. Dry and smooths tannins, nicely bodied and persistent*

### ABBINAMENTO / PAIRING

Particolarmente indicato per portate a base di pollame e carni rosse

*Good with poultry and red meat*

### TEMPERATURA SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE 15° - 18°

### INVECCHIAMENTO / POTENTIAL AGING 1 - 5 anni / 1 - 5 years