



SESTO A QUINCONCE

IRPINIA AGLIANICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO / GRAPE

Aglianico

ZONA / PRODUCTION AREA

Paternopoli

VIGNETI / VINEYARDS

Raggiera avellinese - 1.200 ceppi per Ha.

Raggiera Avellinese - 1,200 vines per Ha.

VENDEMMIA / HARVEST

Seconda decade di Novembre a mano

Second decade of November - By hand

VINIFICAZIONE / WINEMAKING

Macerazione per circa 15 giorni. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Malolattica completamente svolta in barriques di rovere francese.

Maceration for 15 days. Fermentation with selected yeasts at controlled temperature. Fully malolactic fermentation in French oak barriques

AFFINAMENTO / AGING

Doppio passaggio di 12 mesi in barrique di rovere francese e ulteriori 12 mesi in barriques di rovere americana. Affinamento di almeno 24 mesi in bottiglia.

In French oak barriques for the first 12 months, then another 12 months in new American oak barriques. Further maturation takes place in bottle for at least 24 months

NOTE SENSORIALI / TASTING NOTES

Al naso combinazione di frutta e spezie, che al palato si aggiungono a note di tabacco e cassis, e leggero sentore balsamico. Tannini muscolosi e persistenti per un vino caldo e complesso.

The nose presents a combination of fruits and spices, on the palate it reflects the olfactory sensation, enriched by notes of tobacco and cassis, and a slight nuance of balsamic. Powerful chalky tannins, the wine is a combination of warmth and complexity

ABBINAMENTO / PAIRING

Salumi, agnello, soffritti di carne e formaggi di media stagionatura.

Fine charcuterie, Lamb, meat sautes and medium-aged cheeses

TEMPERATURA SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE 18° - 20°

INVECCHIAMENTO / POTENTIAL AGING 1 - 15 anni / 1 - 15 years