



# Donnaluna Aglianico

Paestum Aglianico IGT 2017

Viticoltori De Conciliis

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Paestum Aglianico
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2017
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Campania
<b>Localizzazione</b>	Cilento
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Aglianico 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rubino
<b>Gusto</b>	In bocca si percepisce un bonus di calore, ma subito smorzato da umori freschi e morbidi e da un ricamo balsamico ed avvolgente. Raffinate le essenze sapide, terrose e polpose. Tannini già parzialmente addomesticati
<b>Profumo</b>	Spunti aromatici fruttati di sottobosco e di visciole, intersecati ad impronte odorose di fiori appassiti e di spezie orientali
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, pasta con ragu', timballi di carni rosse al forno

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Altitudine</b>	250 m.s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso calcareo
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	5500 piante per ettaro
<b>Età ceppi</b>	20 anni
<b>Resa per ettaro</b>	60
<b>Epoca vendemmia</b>	Prima decade di ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Metodi di difesa</b>	Biologica
<b>Vinificazione</b>	Acciaio
<b>Maturazione</b>	Tecnologica
<b>Affinamento</b>	18 mesi 70% in acciaio 30% botti grandi da 30hl,6 mesi

di bottiglia  
**Invecchiamento 1**  
**consigliato**