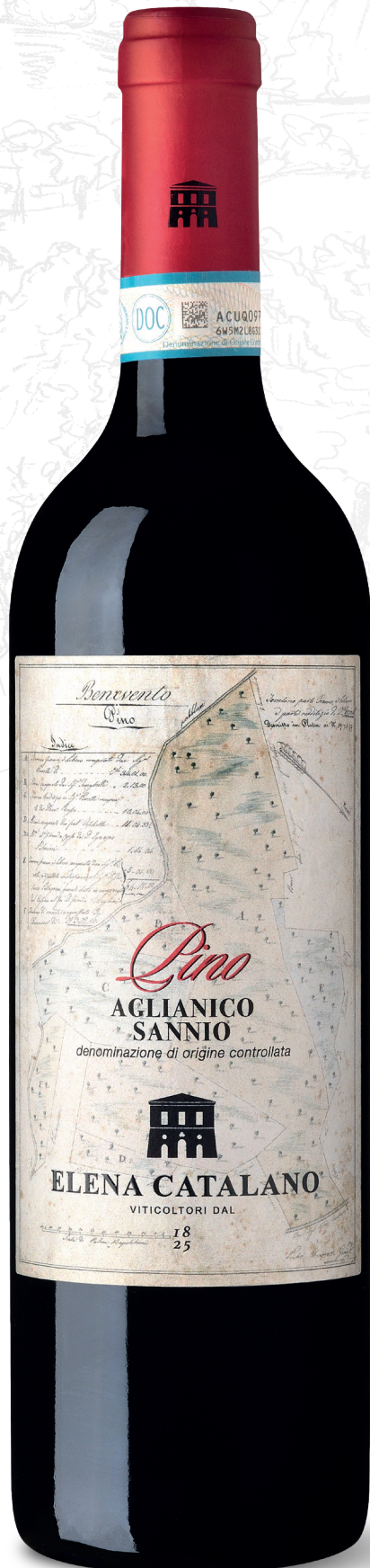




ELENA CATALANO

VITICOLTORI DAL

18
25



SANNIO AGLIANICO

Denominazione di Origine Controllata

Uve impiegate: Aglianico 100%.

Diradamento e maturazione: i vigneti destinati alla produzione dell'Aglianico DOC Sannio sono soggetti alla vendemmia verde nel corso dell'invaiaura, in percentuali variabili dal 30% al 40% a seconda delle caratteristiche dell'annata.

Tecnica di vinificazione: le uve, raccolte nella seconda decade del mese di ottobre, subiscono una diraspapigiatura soffice, a cui segue la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, variabile tra 25 e 28 °C, in grado di estrarre i composti nobili della buccia con l'ausilio di periodici rimontaggi. La macerazione sulle bucce ha una durata variabile tra i 15 e i 18 giorni.

Affinamento: l'affinamento viene svolto interamente in vasche di acciaio inox. Le regolari operazioni di travaso contribuiscono all'evoluzione aromatica e gustativa del prodotto. Trascorsi alcuni mesi di affinamento in bottiglia, il vino inizia ad esprimere le caratteristiche di piacevolezza e bevibilità dell'Aglianico giovane.

Longevità: nonostante le uve siano prodotte per esprimere al meglio le caratteristiche fruttate e fresche che si trovano nel vino, l'Aglianico Sannio DOC giova comunque di un certo periodo di affinamento in bottiglia che senz'altro migliora la sua complessità e le sfumature del vitigno. Seppur di giovane spirito, di longevo futuro.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico; aromi intensi e decisi, dalle tipiche note speziate a quelle fruttate, con un tannino morbido ma vivace. Vino dotato di carattere, mediamente strutturato, molto armonico.

Azienda Agricola Elena Catalano

C.da Monte Pino - Benevento

tel.: 0824 44318 / e-mail: info@elenacatalano.it

www.elenacatalano.it