

— HORATIO · PAUPISI (BN)

Corte di Notieri

AGLIANICO DEL SANNIO DOP – ANNATA 2024



DENOMINAZIONE	ANNATA	VITIGNO	ZONA DI PRODUZIONE
Aglianico del Sannio DOP	2024	Aglianico 100%	Paupisi (BN)

Viticoltura

TERRENO	Argilla
ALLEVAMENTO	Impianto a filari con potatura a cordone speronato
DENSITÀ	3300 ceppi per ettaro
RESA	80 q.li/ha

Vinificazione

VENDEMMIA	Manuale, seconda decade di ottobre
FERM. ALCOLICA	Il 30% subisce una pre-macerazione a freddo per circa 5 giorni, seguita da fermentazione senza bucce a 20°C per circa 15 giorni; il 70% fermenta con macerazione sulle bucce per circa 15 giorni a 22°C
FERM. MALOLATTICA	Effettuata
AFFINAMENTO	8 mesi in vasche di acciaio

Profilo sensoriale

COLORE	Rosso rubino con riflessi granati
PROFUMO	Frutti rossi, confettura e pepe nero
GUSTO	Morbido, con tannini maturi e ciliegie marasche; setoso, con buona acidità, equilibrato e persistente

Abbinamenti

Risotto ai funghi porcini, brasato di manzo, pasta al ragù, formaggi stagionati a pasta dura.

Servizio

TEMPERATURA	16-18°C
INVECCHIAMENTO	8 anni dalla vendemmia
FORMATI	Bottiglie da 750 ml

CARATTERISTICHE TECNICHE

14,00%
GRADO ALCOLICO

6,00 g/L
ACIDITÀ TOTALE

<2 g/L
RESIDUO ZUCCHERINO

60 mg/L
SO₂ TOTALE