



**HORATIO**  
WINERY

CORTE DI NOTIERI  
AGLIANICO DEL SANNIO DOP

**DENOMINAZIONE:** AGLIANICO DEL SANNIO DOP

**ANNATA:** 2024

**VITIGNO:** AGLIANICO 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** PAUPISI (BN)

**VITICOLTURA:**

- **TERRENO:** ARGILLA
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** IMPIANTO A FILARI CON POTATURA A CORDONE SPERONATO
- **DENSITÀ D'IMPIANTO:** 3300 CEPPI PER ETTARO
- **RESA PER ETTARO:** 90 Q.LI/HA

**VINIFICAZIONE:**

- **RACCOLTA:** MANUALE, SECONDA DECADE DI OTTOBRE
- **FERMENTAZIONE ALCOLICA:** IL 30% SVOLGE UNA PRE MACERAZIONE A FREDDO PER CIRCA 5 GIORNI E SUCCESSIVAMENTE FERMENTA SENZA BUCCE A 20° C PER CIRCA 15 GIORNI, IL 70 % SVOLGE UNA FERMENTAZIONE CON MACERAZIONE SULLE BUCCE PER CIRCA 15 GIORNI A 22- 25°C
- **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** SVOLTA
- **AFFINAMENTO:** 8 MESI IN ACCIAIO

**CARATTERISTICHE TECNICHE:**

- **GRADO ALCOLICO:** 14,00%
- **ACIDITÀ TOTALE:** 6,00 G/L
- **RESIDUO ZUCCHERINO:** <2 G/L
- **SO<sub>2</sub> TOTALE:** 60 MG/L

**PROFILO SENSORIALE:**

- **COLORE:** ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANAATO
- **BOUQUET:** FRUTTI ROSSI MATURI, MARASCHE IN CONFETTURA E PEPE NERO
- **GUSTO:** MORBIDO, TANNINI SETOSI, BUONA ACIDITÀ EQUILIBRATO E PERSISTENTE

**ABBINAMENTI:** RISOTTO AI FUNGHI PORCINI, BRASATO DI MANZO, PASTA AL RAGÙ, FORMAGGI STAGIONATI A PASTA DURA

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16–18°C

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO:** 8 ANNI DALLA VENDEMMIA

**FORMATI DISPONIBILI:** BOTTIGLIE DA 750 ML



[HORATIOVINI@GMAIL.COM](mailto:HORATIOVINI@GMAIL.COM)

[\(+39\)3803770850](tel:+393803770850)

HORATIO, CONTRADA FONTANELLE N.1,  
PAUPISI (BN)