



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
- **SO₂ TOTALE:** 60 MG/L

PROFILO SENSORIALE:

- **COLORE:** ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRAANATO
- **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 INVECHIAMENTO: 8 ANNI DALLA VENDEMMIA

FORMATI DISPONIBILI: BOTTIGLIE DA 750 ML



HORATIOVINI@GMAIL.COM

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

HORATIO, CONTRADA FONTANELLE N.1,

PAUPISI (BN)