



NARDONE[®]
N A R D O N E

Irpinia Aglianico D.O.C.

Denominazione	Irpinia Aglianico D.O.C.
Gradazione alcolica	13,5% vol.
Vitigno	Aglianico 100%
Vigneto	Torre le Nocelle
Terreno	argilloso calcareo
Esposizione	mezzogiorno
Altitudine	270 mt./s.l.m.
Densità di impianto	5000 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento	a spalliera con potatura a cordone speronato
Età vigneto	circa 10 anni
Resa per ettaro	circa 80 q.li
Periodo di raccolta	fine ottobre
Tecnica di vinificazione	vinificazione classica in rosso lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata
Affinamento	botti di rovere di Slavonia per un periodo di 6 mesi. 6 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore	rosso rubino intenso
Profumo	bouquet complesso, intenso e avvolgente; offre aromi che ricordano i frutti rossi e la ciliegia e spezie come vaniglia, tabacco, cacao, caffè e fragoline di bosco
Sapore	caldo, avvolgente, di grande struttura e di lunga persistenza, con aroma di frutti rossi e spezie

ABBINAMENTI	carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati
--------------------	--