



MONTESOLE®

MONTESOLE AGLIANICO CAMPANIA IGT



Annata di vendemmia	2018
Tipologia	Rosso a Indicazione Geografica Tipica
Gradazione alcolica	12,55% vol
Uve	100% Aglianico
Caratteristiche visive	Rosso rubino
Caratteristiche olfattive	Intensi sentori di frutta rossa, prugna scura matura, note di vaniglia
Caratteristiche gustative	Gusto intenso, deciso, armonico
Temperatura di servizio consigliata	17-18°C
Abbinamento	Minestre, primi a base di carne, arrostiti, formaggi piccanti, zuppe di legumi
Shelf life	Fino a 10 anni dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (12-15° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	120.000
Primo anno di produzione	1997
Zona di produzione	Vigneti selezionati del territorio della provincia di Avellino e Benevento, Italia
Terreni	Argilloso-calcarei, coltivazioni a spalliera
Età media dei vigneti	20 anni
Rese	Uva per ettaro 90 q/ha Uva a vino 1,37 Kg/l
Vendemmia	Raccolta manuale intorno alla terza settimana di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Vinificazione & affinamento	Macerazione a freddo, fermentazione a bassa temperatura controllata, affinamento in rovere, serbatoi inox a temperatura controllata, bottiglia
Dati analitici	Acidità totale 5,70 g/l, Zuccheri residui 4 g/l, SO ₂ libera 22 mg/l

Montesole Aglianico Campania nasce dalla magnificenza del vitigno Aglianico, pieno di personalità e struttura. È un vino piacevole e intenso, di colore rosso rubino, dai profumi freschi di frutti rossi e dal sapore energetico, lievemente tannico dopo un periodo di affinamento in botti di rovere. Si accompagna a minestre, piatti a base di carne, arrostiti, formaggi piccanti e zuppe di legumi.

P.I.V.A e C.F. **01792160648**
C.C.I.A **104385**
R.I. **AV2632**
Cod. ACCISA **AVV00007C**

MONTESOLE s.r.l.
83038 SERRA DI MONTEFUSCO
AVELLINO ITALIA

Tel. **+39.0825.963972**
Fax. **+39.0825.963970**
e-mail **info@montesole.it**
Sito **www.montesole.it**