



MONTESOLE®

MONTESOLE SAIKUS AGLIANICO CAMPANIA IGT



Annata di vendemmia	2016
Tipologia	Rosso a Indicazione Geografica Tipica
Grado alcolico	14% vol
Uve	100% Aglianico
Caratteristiche visive	Rosso rubino intenso
Caratteristiche olfattive	Frutti rossi, prugna scura, uva passa, note di caffè, cuoio, spezie
Caratteristiche gustative	Gusto pieno, corposo, tannini vellutati
Temperatura di servizio	19-20°C
Abbinamento	Antipasti a base di affettati affumicati, formaggi stagionati e piccanti, primi a base di Porcini e Tartufo nero, Fusilli al Ragù napoletano, arrostiti di selvaggina, Agnello al forno con Patate
Shelf life	Fino a 15 anni dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (14-15° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	15.000
Primo anno di produzione	2003
Zona di produzione	Vigneti selezionati del territorio delle province di Avellino, Italia
Terreni	Argilloso-Calcarei, coltivazioni a spalliera
Età media vigneti	20 anni
Rese	Uva per ettaro 50 q/ha Uva a vino 2 Kg/l
Vendemmia	Raccolta manuale intorno alla fine di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Vinificazione & Affinamento	Breve macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura controllata, botti grandi e barriques di rovere, bottiglia
Dati analitici	Acidità totale 5,70 g/l, Zuccheri residui 4,6 g/l, SO ₂ libera 24 mg/l

Sairus Aglianico è la migliore sintesi della pregiata Vitis Hellenica, vitigno millenario che affonda le sue radici nelle più antiche memorie della Campania Felix, così come testimoniano i passi delle opere degli storici Romani Plinio il Vecchio e Tito Livio. Vinificato dall'annuale selezione dei suoi frutti migliori, è un Aglianico di grande complessità e vigorosa struttura, che richiede almeno 4 anni di invecchiamento per vestirsi del suo rubino intenso e di quell'equilibrio di profumi speziati e frutti rossi. Al palato è a un tempo deciso e armonico. Al pari dei grandi rossi invecchiati è superbo con antipasti a base di affettati affumicati, formaggi stagionati e piccanti, primi ai Funghi, arrostiti e selvaggina. Da provare con i Fusilli al Ragù napoletano.

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**