

AGLIANICO POMPEIANO

IGT



AGLIANICO POMPEIANO

Uve

Aglianico 100%

Zona di produzione

vigneti di proprietà a Somma Vesuviana, nel Parco Nazionale del Vesuvio

Terreni

di origine vulcanica, sciolti e asciutti

Sistema di allevamento

spalliera

Potatura

cordone speronato

Resa ad ettaro

105/110 quintali

Resa di trasformazione

72/74% uva in vino

Tecnica di vinificazione

macerazione della vinaccia con 3 follature giornaliere e a temperatura max di 25 °C; svinatura dopo 6-7 giorni

Affinamento

in acciaio e 45-60 giorni
in legno

Imbottigliamento

in preevacuazione

Valori enochimici

alcohol	acidità totale	estratto secco
12%	5,10-5,30 gr/lit	25,00-27,00 gr/lit

Descrizione organolettica

colore rosso rubino carico tendente al violaceo; gusto deciso, lungo, di buona persistenza; profumo di frutta rossa, matura, con piacevole evidenziazione di spezie

Servizio

a 18-20 °C, accompagna zuppe forti, carni rosse alla brace, formaggi e salumi stagionati

Confezione

scatola da 6 bottiglie da 75 cl

Pallet

100 scatole

Grapes

Aglianico 100%

Production area

owned vineyards in Somma Vesuviana, in the area of Vesuvius National Park

Soil type

volcanic origin, loose and dry

Growing system

espalier

Pruning

cordon spur

Vine density

10.5/11 t

Transformation yield

72/74%

Winemaking process

pomace maceration by three daily pressing at maximum temperature of 25 °C; racking after 6-7 days

Ageing

stainless steel and
45-60 days in wood

Bottling

with pre-evacuation

Oenochimical values

alcohol	total acidity	dry extract
12%	5.10-5.30 gr/lit	25.00-27.00 gr/lit

Organoleptic characteristics

color deep ruby with purple hues; palate intense, long and with good persistence; bouquet scent of ripe red fruits with a pleasant touch of spices

Pairings

at 18-20 °C it accompanies strong soups, roast red meat, cheeses and cured meats

Packing

75 cl bottles in box of 6

Pallet

100 boxes



La Cantina del Vulcano
azienda agricola