

Auryga



Colore rosso rubino, limpido e consistente.

Profumi intensi di frutti rossi, gusto secco, buona alcolicità ed equilibrata tannicità.

Morbido, persistente e di buona struttura.

Abbinamenti consigliati: primi piatti strutturati a base di salsa, carni rosse e formaggi.

Temperatura di servizio 18°.

VITIGNO Aglianico 85%, cloni locali a bacca rossa 15%
ZONA DI PRODUZIONE Comune di Guardia Sanframondi (BN)
ALTITUDINE VIGNETI 140-160 m/slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot
TIPO DI TERRENO Calcareo con buone percentuali di scheletro
ESPOSIZIONE VIGNETO Sud
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO 3000
RESA PER ETTARO 140 q/ha
ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI) 15-20
EPOCA VENDEMMIA APPROSSIMATA
Seconda decade di ottobre
VINIFICAZIONE
In rosso con macerazione delle bucce
FERMENTAZIONE
In botte di acciaio
AFFINAMENTO
In tonneau da 10 hl per 2 mesi
GRADO ALCOLICO 13 % vol.
ACIDITÀ TOTALE 5,5 gr/l
PH 3,4
SO2 TOT 80 mg/l

RESIDUO ZUCCHERINO 1 g/l
ESTRATTO SECCO 28 gr/l
CONFEZIONAMENTO Bottiglia borgognotta con tappo sughero in microgranina. Scatole da 6 bottiglie
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosso rubino, limpido e consistente; profumi intensi di frutti rossi; gusto secco, buona alcolicità ed equilibrata tannicità, morbido e persistente, di buona struttura
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI Primi piatti in salsa rossa strutturati a base di carboidrati, carni rosse, formaggi
METODO DI CONSERVAZIONE Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano da fonti di luce e calore
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE Calice di media ampiezza