

Oryon



Colore rosso rubino, limpido e consistente.

Profumi intensi e complessi dei frutti rossi, sentori speziati di pepe nero e chiodi di garofano.

Gusto secco, buona alcolicità ed equilibrata tannicità, morbido e persistente, di buona struttura.

Abbinamenti consigliati: primi piatti in salsa rossa strutturati a base di carboidrati, carni rosse, formaggi semistagionati e piccanti.

Temperatura di servizio 18°.

VITIGNO Aglianico 100%
ZONA DI PRODUZIONE Comune di Guardia
Sanframondi (BN)
ALTITUDINE VIGNETI 140-160 m/slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera
TIPO DI TERRENO Calcareo-Argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO Sud
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO 4500
RESA PER ETTARO 100 q/ha
ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI) 15-20
EPOCA VENDEMMIA APPROSSIMATA Terza
decade di ottobre
VINIFICAZIONE In rosso con macerazione delle
bucce in rotoclave
FERMENTAZIONE In acciaio a temperatura
controllata
AFFINAMENTO In botte di legno di rovere francese
per 12-14 mesi
GRADO ALCOLICO 13,5 % vol.
ACIDITÀ TOTALE 6 gr/l
PH 3,6
SO2 TOT 85 mg/l

RESIDUO ZUCCHERINO 1 g/l
ESTRATTO SECCO 30 gr/l
CONFEZIONAMENTO Bottiglia bordolese modello
elsa, con tappo ottenuto da materie prime sostenibili
e rinnovabili derivate dalla canna da zucchero.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore
rosso rubino, limpido e consistente; profumi intensi
e complessi di frutti rossi, sentori speziati di pepe
nero e chiodi di garofano; 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 semistagionati non piccanti
METODO DI CONSERVAZIONE Orizzontale, in
ambiente a temperatura controllata (14-18°),
lontano da fonti di luce e calore
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE Calice di grande
ampiezza