

Propyleo



Colore rosso rubino, limpido e consistente.

Profumi intensi e complessi di frutti rossi, sentori speziati di pepe nero e chiodi di garofano, di chicchi tostati di caffè e cacao.

Gusto secco, di buona alcolicità ed equilibrata tannicità. Morbido e persistente, di grande struttura. Tra i nostri rossi, il più rinomato.

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

Temperatura di servizio 18°-20°.

VITIGNO Aglianico 100%
ZONA DI PRODUZIONE Comune di Guardia
Sanframondi (BN)
ALTITUDINE VIGNETI 140-160 m/slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera Bassa
TIPO DI TERRENO Calcareo-Argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO Sud / Sud-Est
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO 4500
RESA PER ETTARO 80 q/ha
ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI) 15-20
EPOCA VENDEMMIA APPROSSIMATA Fine
ottobre-Inizio novembre
VINIFICAZIONE In rosso con macerazione delle
bucce in rotoclave
FERMENTAZIONE In acciaio a temperature
controllate e malolattica in botte di legno di rovere
AFFINAMENTO In botte di legno di rovere francese
per 12-14 mesi
GRADO ALCOLICO 14 % vol.
ACIDITÀ TOTALE 6,8 gr/l
PH 3,6
SO2 TOT 80 mg/l

RESIDUO ZUCCHERINO 1 g/l
ESTRATTO SECCO 33,5 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, tostati di caffè e cacao;
gusto secco, di buona alcolicità ed equilibrata
tannicità, morbido e persistente, di grande struttura
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° /20° C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI Primi piatti in salsa
rossa strutturati a base di carboidrati, carni rosse,
formaggi semistagionati non piccanti, tartufo
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