



SALSOLE

AZIENDA AGRICOLA

IRPINIA AGLIANICO

D.O.C.

Tipologia	Rosso a Denominazione di Origine Controllata
Temperatura di servizio consigliata	18°C
Shelf life	Fino a 48 mesi dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (10-12° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
Gradaz. alcolica	13,30
SO2 libera	25 mg/l
Acidità totale	5,3
Zuccheri residui	2,90 g/l
Vitigno	Aglianico 100%
Zona di produzione	Vigneti selezionati dell'area D.O.C.. Irpinia della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argilloso-Calcarei, coltivazioni a spalliera
Resa vinificazione	65-70%
Vendemmia	Raccolta manuale intorno alla 3° decade di ottobre
Maturazione e affinamento	In botti di legno per almeno 1 anno, affinamento in bottiglia per 2 mesi

Salsole Irpinia Aglianico D.O.C. è un rosso vinificato in purezza dalle uve della celebre Vitis Hellenica (vite dei Greci, Aglianico), nella varietà proveniente dalle antiche colline del Sannio. Dopo un anno di invecchiamento in botti di rovere il nostro Sannio Aglianico esibisce uno splendido rosso rubino, profumi intensi e persistenti di frutti a bacca rossa, ciliegia e prugna, chiusi nel finale da una finissima nota speziata. Il sapore schietto, leggermente tannico, corposo e dall'ottima sapidità suggerisce l'abbinamento alla cucina di terra della tradizione, partendo da antipasti di salumi, affettati e formaggi di alta stagionatura per poi passare a minestre a base di grano o zuppe di leguminose e carni rosse.